ЦЕЦИЛИЯ ЛЕЙБОВИЧ, ЕФИМ МАЙЗЕЛЬ

ЕВРЕЙСКАЯ КУХНЯ

SHOUT
SHARE
IT

- Цецилия Лебович, Ефим Майзель
  - Уважаемые читатели!
  - Закуски
  - Первые блюда
  - Блюда из рыбы и сельди
  - Мясные блюда
  - Блюда из картофеля, муки и круп
  - Блюда из овощей
  - Салаты
  - Блюда из творога и яиц
  - Еврейские сладости и сладкие мучные блюда
  - Варенья и напитки, компоты, кисели, фрукты
  - Компоты
  - Кисели
  - Соотношение мер и весов
  - Полезные советы
- notes
  - 1
  - 2

Цецилия Лебович, Ефим Майзель
Еврейская кухня

Уважаемые читатели!

Мы хотим познакомить вас с блюдами еврейской кухни, из которых многие вошли в обиход не только еврейского народа.

Если вам понравятся какие-либо из представленных блюд и вы обогатите ими ваше меню, то цель авторов будет достигнута.

Традиции еврейской кухни уходят корнями в древние времена, но все же остаются почти неизменными и сегодня.

Большое влияние на еврейскую кухню оказывали религиозные обряды, которые предписывали не только строго определенные продукты, но и способы приготовления пищи.

Например — чолент, мацу и изделия из мацы (маца — совершенно пресная, сухая пластинка выпеченного теста, которое состоит только из муки и воды). В блюдах еврейской кухни запрещается смешивать мясные и молочные продукты, употреблять кровь и изделия из крови в пищу. Не ставя себе задачу строго следовать законам кашрута, мы постарались лишь придерживаться основных традиций еврейской кухни.

В еврейской кухне употребляется значительное количество животных белков: рыбы, мяса, яиц, домашней птицы, телятины, баранины; значительное количество животных жиров: сливочного масла, гусиного и куриного жира. Наряду с этим широко употребляются легкоусваиваемые углеводы — сахар, мед, сдобные изделия из пшеничной муки…

Есть и особенности в построении меню. Как правило, обед начинается с рыбы или сельди, затем — суп, обычно мясной, затем мясо, редко с гарниром. И наконец чай со сладостями.

Характерно для еврейской кухни еще и то, что мясо и рыбу чаще всего отваривают или тушат, редко — жарят.

Мало используются овощи в любом виде, растительные масла, грибы, продукты моря.

Активизация межнациональных отношений, война, миграция населения, смешанные браки привели к размыванию границ национальных кухонь. Изменения появились и в еврейской кухне. Чаще стали употреблять растительные масла, появились в обиходе и продукты моря (кальмары, креветки), овощи и даже свиное мясо Некоторые из овощных блюд приведены в книге.

Исчезли из обихода блюда еврейской бедноты прошлых лет, такие как херинг бонде, супы с сельдью и другие.

Страна наша велика. На юге евреи многие блюда готовят иначе, чем на западе. Мы постарались отобразить эти различия.

В еврейской кухне много оригинальных блюд, неожиданных сочетаний — например, мясо тушеное с фруктами и засахаренным картофелем, мясо и субпродукты, приготовленные со специями и селитрой, или, скажем, редька, вареная в меду, засахаренная морковь и другие.

Еврейская кухня богата блюдами неповторимого вкуса, своеобразна и оригинальна.

Авторы, конечно, не претендуют на исчерпывающие знания всех еврейских блюд и будут благодарны, если читатели пополнят их сведения.

Закуски

1. Форшмак из сельди с яблоками

Сельдь вымочить в проточной воде (малосольную не вымачивать) или в молоке. Освободив от костей, пропустить

через мясорубку вместе с репчатым луком, прибавить натертое на мелкой терке кислое яблоко и сахар, все смешать и украсить сверху сваренным вкрутую мелко нарубленным яйцом.

Если нет яблок, можно добавить к селедочному фаршу разведенный уксус с сахаром.

Необходимые продукты: 1 кг сельди, яблок и сахару по вкусу.

2. Сельдь с луком и растительным маслом

Сельдь вымочить в молоке, разрезать на небольшие порции, залить растительным маслом, украсить кольцами репчатого лука и посыпать тертым чесноком.

Сельдь 1 кг, лук — 300 г растительное масло 100 г, чеснока — 10–20 г.

3. Сельдь с овощами

Натереть на мелкой терке сырые (или на крупной терке — вареные) морковь и свеклу, нарезать тонкими пластинками кислые яблоки, приготовить картофельное пюре со сливочным маслом, мелко нарезать репчатый лук и чеснок. Вымоченную сельдь нарезать мелкими кусочками.

На плоское блюдо уложить слой картофельного пюре, затем слоями сельдь, свеклу, морковь, яблоки. Снова повторить порядок, завершив слоями лука, моркови и наконец, покрыть слоем картофельного пюре. Все это залить майонезом. Поставить на пару часов в холодное место.

Сельдь — 800 г, свекла — 200 г, морковь 200 г, яблоки — 400 г, картофель — 500 г, лук — 300 г, чеснок — 1 головка, майонез по вкусу.

4. Сельдь рубленая с яйцом и чесноком

Сельдь вымочить в молоке, мелко нарезать кусочками, отварить яйца и свеклу. После этого свеклу и яблоки пропустить через мясорубку, смешать с сельдью и мелко нарезанным луком. Все смешать, заправить сметаной и растительным маслом, украсить нарезанной веером головкой чеснока.

Сельдь — 1 кг, лук — 200 г, свекла — 200 г, яблоки 300 г, 1 головка чеснока, сметана — 200 г, растительное масло — 50 г, 2 яйца.

5. Сельдь маринованная

Сельдь вымочить в воде или в молоке нарезать порционно. Приготовить маринад, в воду добавить уксус, душистый перец, лавровый лист, сахар, прокипятить 1–2 минуты, добавить крупно нарезанный репчатый лук, прокипятить еще минуты 2, снять с огня, остудить и залить маринадом сельдь. Подавать через 12–24 часов.

Сельдь — 1 кг, лук — 300 г, лавровый лист 3–4 штуки, перец — 6–7 зерен, уксус и сахар по вкусу.

6. Паштет из печени с сельдью

Печень припустить до готовности, затем пропустить через мясорубку вместе с сырым репчатым луком, заправить куриным или гусиным жиром и, не добавляя соли, смешать с пропущенной через мясорубку вымоченной сельдью. Все это тщательно размешать.

Печень — 1 кг, лук — 200 г, сельдь — 300 г, жиру по вкусу, при желании украсить мелко нарубленным чесноком и крутыми яйцами.

7. Селедочный творог с чесноком

Жирный творог смешать с вымоченной, пропущенной через мясорубку сельдью, чесноком и луком. Заправить сметаной. Подавать к отварному картофелю.

100 г жирного творога, сельдь — 30–40 г, лук 10 г, чеснок 10 г, сметана — 20 г. Если творог сухой, добавить 20 г сливочного масла.

8. Фаршированная рыба

Фаршированную рыбу готовят из крупных пород (щука, карп, треска). Рыбу очистить от чешуи. Не делая продольного разреза, разрезать рыбу на крупные куски. Выбрать внутренности и острым ножом вырезать мякоть у позвоночника. Рыбное филе пропустить через мясорубка вместе с сырым луком и замоченной в молоке булкой. В полученный фарш добавить яйцо, соль, перец. Заполнить фаршем куски рыбы. На дно кастрюли уложить кольца репчатого лука, ломти свеклы и моркови на них уложить рыбу и

залить холодной водой так чтобы рыба была почти закрыта. Варить при открытой крышке 1–1,5 часов. Готовую рыбу выложить на блюдо, украсить ломтиками моркови и залить процеженным соусом.

Рыба — 1 кг, лук — 50 г, молоко — 50 г, булка — 50 г, морковь — 50 г, яйцо 1 шт.

9. Кнели из рыбы под томатным соусом

Приготовить фарш рыбы, как в № 8. Сформовать из фарша кнели. Сварить их в небольшом количестве воды. Приготовить томатный соус: поджарить на сливочном масле мелко нарезанный лук спассеровать муку, добавить томатную пасту и воду, сахара и соли, все размешать, вскипятить и залить горячим соусом приготовленные кнели, прокипятить еще раз. Подавать с отварным или жареным картофелем.

Рыба — 1 кг, лук — 50 г, 2–3 ложки томатной пасты, сахар, соль по вкусу, мука — 1 столовая ложка.

10. Рыба жареная в томатном соусе

Рыбу очистить, выпотрошить, разрезать на порции, запанировать в муке, обжарить на растительном масле. Натереть на мелкой терке морковь, добавить муку, томатную пасту, сахар, воду. Тщательно все размешав, залить соусом рыбу и добавить жареный лук. Все это кипятить в течение 3–5 минут и, перелив в стеклянную банку, поставить в холодильник.

Рыба — 1 кг, мука — 300 г, морковь — 200 г, лук — 100 г, растительное масло — 100 г, сахар, пасту по вкусу.

11. Рыба отварная

Рыбу очистить, выпотрошить, разрезать на порции, прибавить лук, морковь, соль, перец, залить водой, так, чтобы только покрыть рыбу, и варить на медленном огне до готовности около часа. Выложить на блюдо, подать с готовым хреном.

На 1 кг рыбы по 300 г моркови и лука.

12. Скумбрия свежепросоленная

Свежемороженую скумбрию очистить от чешуи, слегка разморозить, сделать продольный разрез, выпотрошить, отрезать голову и хвост, извлечь позвоночник и крупные кости, вымыть, осушить на дуршлаге. Обе половины рыбы умеренно посолить, сложить горкой в посуде и оставить в прохладном месте на сутки. Через 24 часа разрезать на небольшие порции и уложить рядками в банку, пересыпая каждый ряд приготовленными специями: соль, мелко нарезанные чеснок и лавровый лист, истолченный душистый перец. Оставить продукт на 3–5 дней, после чего рыба готова. В банку добавить растительное масло.

Скумбрия — 1 кг, 1 большая головка чеснока, 3–4 лавровых листа, 30 г толченого душистого перца, 150 г растительного масла.

13. Рыба маринованная

Рыбу очистить, выпотрошить, разрезать на крупные порции, отварить в небольшом количестве воды с луком и морковью до готовности. Рыбу осторожно выложить на глубокое блюдо. Из бульона вынуть морковь и лук, добавить лавровый лист, сахар, горошки перца и уксус. Все это прокипятить, остудить и залить маринадом рыбу. Украсить ломтиками вареной моркови.

Рыба — (щука, лещ, ледяная, хек, треска) — 1 кг, лук — 200 г, морковь — 200 г, 3–4 лавровых листочка. Остальное по вкусу.

14. Кисло-сладкая салака

Салаку почистить, выпотрошить, отварить в небольшом количестве воды до готовности, прибавив в воду морковь и лук. Готовую рыбу осторожно вынуть из воды, уложить на приготовленное блюдо. В воду добавить уксус, сахар, лавровый лист, перец. Прокипятить, остудить и залить маринадом салаку. Оставить в холодном месте на пару часов. Украсть укропом и морковью.

Салака — 1 кг, морковь — 200 г, лук — 200 г, 3–4 лавровых листочка. Перец, уксус, сахар — по вкусу.

15. Рыба заливная

Рыбу (желательно разных сортов) очистить, выпотрошить, разрезать на крупные порции, варить на небольшом огне около

часа с морковью и луком. В начале варки в кастрюлю положить тщательно вымытую, завязанную в марлевый мешочек рыбную чешую. Готовую рыбу осторожно выложить в глубокое блюдо, воду процедить и залить ею рыбу, поставить на холод. При правильной варке бульон застынет, как желе.

Рыба — 1 кг, морковь — 200 г, лук — 200 г, можно добавить 100 г свеклы.

16. Холодец из говяжьих ног

Холодец только из говяжьих ног пользуется особой популярностью. Ноги опалить, разрубить на части, тщательно вымыть, очистить от волос, залить холодной водой, добавить лук, морковь и варить на медленном огне до готовности. Холодец разделать, процедить, добавить мелко нарезанный чеснок, снова прокипятить, разлить по тарелкам и украсить крутыми яйцами. Поставить на холод.

На 1 кг ног по 200 г моркови и лука, 2–3 яйца, чеснок по вкусу.

17. Холодец из куриных потрохов и телячьих ног

Куриные потроха или потроха другой птицы (гуся, индюшки) — печень, желудок, голову, лапки, крылышки сердце перемыть, очистить залить водой. Телячьи ноги опалить, тщательно очистить от волос разрубить на части, прибавить к потрохам, добавить лук, морковь и долго варить на небольшом огне с пламярассекателем до полной готовности. Холодец разделать, добавить чеснок и снова прокипятить. Разлить по тарелкам украсить крутыми яйцами.

Потрохов — 500 г, телячьих ножек — 500 г, моркови — 300 г, лука — 300 г. Чеснок по вкусу.

18. Паштет из печени

Печень припустить в небольшом количестве жира до готовности. Пропустить печень вместе с сырым репчатым луком черев мясорубку. Прибавить к паштету подогретый куриный или гусиный жир с мелкими шкварками, добавить мелко нарезанный или натертый чеснок, все это хорошо размешать и украсить мелко нарубленными яйцами.

На 1 кг печени — 150 г лука, 150–200 г жира. Чеснок по вкусу.

19. Паштет из печени и куриных потрохов

Куриные потроха (печень, желудок, сердце) отварить в небольшом количестве воды до готовности. Печень припустить в небольшом количестве жира до готовности. Печень и потроха пропустить через мясорубку вместе с сырым репчатым луком, добавить куриный жир и шкварки, при желании молотый перец, все смешать в однородную массу и украсить измельченными крутыми яйцами.

Печень — 500 г, потроха — 500 г, 1 головка лука, около 100 г жира. Шкварки, соль, перец по вкусу.

20. Язык отварной

Язык хорошо промыть, обдать кипятком несколько раз, чтобы снять ороговелую слизистую с поверхности языка. Затем залить холодной водой, добавить лук, морковь, петрушку варить до готовности.

Разрезать язык на порции и подавать с зеленым горошком или с картофельным пюре.

Язык — 1 кг, морковь, лук, петрушку по 1 штуке, соль по вкусу.

21. Язык жареный

Язык отварить, как указано в № 20, разрезать на порции, поджарить до образования румяной корочки. Подавать с картофельным пюре и куриным жиром.

Язык — 1 кг, картофель — 1 кг, жир — 50 г.

22. Язык с кисло-сладким соусом

Язык отварить, как указано в № 20. Приготовить соус: поджарить мелко нарезанные морковь и лук, добавить уксус, сахар, лавровый лист, прокипятить, остудить и залить им ломтики языка.

Язык — 1 кг, лук — 150 г, морковь — 100 г, куриный жир — 50 г. Уксус, сахар по вкусу.

23. Язык со специями

Язык хорошо промыть и сильно втереть по всей его поверхности смесь мелко нарезанного чеснока, лаврового листа, соли, душистого перца-горошка, селитры. Свернуть язык рулетом,

уложить его в глубокую миску и, накрыв миской, сильно прижать грузом. Если язык правильно приготовлен и уложен, то через несколько часов должна выделиться кровянистая жидкость. Поставить язык в холодное место на 5-10 дней. После этого язык вынуть из рассола, тщательно промыть, залить холодной водой и кипятить до готовности. Вынув из кипятка, снять ороговелую поверхность, разрезать на порции. Подавать с зеленым горошком.

Язык — 1 кг, соль — 1 чайная ложка, чеснок — 1 большая головка, сахар 1 чайная ложка, перец — 10–12 горошин, селитра — 1 г, 4–6 лавровых листка.

24. Язык заливной

Язык хорошо вымыть, залить холодной водой, прибавить морковь, лук, лавровый лист, душистый перец и варить до готовности. Вынув из кипятка, быстро снять кожу, разрезать на порции и уложить на блюдо, украсив морковью. Воду, в которой варился язык, процедить, остудить, развести в ней желатин, пока он не растворится, затем вновь довести до кипения и залить ею ломтики языка.

Язык — 1 кг, морковь — 200 г, лук — 300 г, 2–3 лавровых листочка, желатин — 20 г. Перец по вкусу.

25. Язык тушеный в томатном соусе

Язык отварить, как в № 24. Приготовить томатный соус, натертую на мелкой терке морковь, мелко нарезанный лук припустить в небольшом количестве жира, поджарить до светло-коричневого цвета муку, залить все это разведенным водой томатным соусом или томат-пастой, добавить сахар, прокипятить и залить соусом нарезанный на порции язык.

Язык — 1 кг, морковь лук — по 300 г, мука — 5 г, куриный жир — 150 г. Перец, сахар, томат-паста по вкусу.

26. Мясо со специями

Мясо освободить от сухожилий слегка отбить, вынув кости, натереть по всей поверхности с обеих сторон смесью соли, душистого перца, измельченных лаврового листа и чеснока, селитры, туго свернуть мясо рулетом, уложить в кастрюлю, накрыть деревянным кружком и сильно придавить тяжелым

грузом. Оставить в холодном месте на 5-10 дней, после этого мясо вынуть из рассола, тщательно промыть и варить до готовности. Остудить, разрезать на порции и подавать, украсив зеленью.

Мясо (телятина, грудинка, говядина) — 1 кг, селитра — 2 г, душистый перец — 10 горошин, 3–4 лавровых листочка, чеснок — 1–2 головки, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара.

27. Отварная телятина с брусникой

Телятину очистить от сухожилий, смазать жиром и уложить на противень на крупно нарезанные морковь и лук, тушить на маленьком огне до готовности (лучше на пламярассекателе). Подавая на стол, украсить морковью. К мясу подать брусничное варенье.

Телятина (грудинка, вырезка) — 1 кг, морковь — 200 г, лук — 300 г, жир — 50–60 г.

28. Говядина отварная или тушеная с хреном

Говядину очистить от сухожилий, залить водой, добавить лук, чеснок, морковь и варить до готовности в небольшом количестве воды на малом огне. Подавать с хреном (к тертому хрену добавить вареную свеклу, натертую на мелкой терке).

Мясо — 1 кг, морковь, лук по 200 г.

29. Отварная курица

Курицу разделать, отделив потроха, припустить в небольшом количестве воды и жира с морковью и луком. Готовую курицу разрезать на порции, подавать с брусничным вареньем.

Курица — 1 кг, морковь и лук — по 200 г, можно к концу варки добавить мелко нарезанный чеснок.

30. Заливная курица

Курицу выпотрошить, разрезать на небольшие порции, варить в небольшом количестве воды с морковью, луком, лавровым листом, чесноком, душистым перцем до готовности. Мясо осторожно выбрать, бульон процедить, остудить, ввести

предварительно замоченный желатин, довести до кипения и залить бульоном курицу.

Курица — 1 кг, морковь и лук — по 200 г, чеснок — половина головки.

31. Индюшка со специями (гепекелте индичке)

Индюшку (утку, гуся) очистить от перьев, обмыть, выпотрошить, отрезать крылышки, лапки, шею, мясо отделить от костей. Тушку тщательно натереть смесью из соли, селитры, мелко нарезанного лаврового листа, чеснока, душистого перца. Натертую птицу свернуть рулетом и положить под пресс. Подержать в рассоле (он должен появиться к концу первого дня) 5-10 дней в холодном месте. После этого птицу вынуть из рассола, хорошо промыть и отварить до готовности, остудить и разрезать на порции. Украсить зеленью.

На 1 кг птицы 3–4 лавровых листа, одна крупная головка чеснока, селитра — 1–2 г, перец — 30 г.

32. Рулет из телятины с языком и специями

Грудинку телятины обмыть, вынуть кости, ребрышки, срезать сухожилия, слегка отбить, натереть смесью селитры с приправами (селитра, чеснок, лавровый лист, душистый перец, молотый перец). Язык обдать кипятком, снять ороговелую поверхность, натереть смесью селитры с пряностями. Язык разрезать вдоль на две половины. Проложить их, перемежая, двумя слоями телятины, свернуть рулетом, сильно сжимая, и связать шпагатом. Положить приготовленный рулет в миску, прижав тяжелым грузом так, чтобы уже к концу первого дня начал выделяться мясной сок. Оставив мясо на 10–15 дней в холодном месте, время от времени проверять. После этого промыть рулет холодной водой, отварить в кипящей воде до готовности, вынуть, охладить и разрезать поперек волокон на ломти. Подавать на закуску, украсив зеленым горошком и кружочками репчатого лука.

Телятина 1 кг, язык — 800 г, селитра — 1–2 г, 2 головки чеснока, перец — 30 г.

33. Рулет из птицы и языка со специями

Вынуть из сырой утки (курицы, индюшки) все кости,

выпотрошить, отрезать крылышки, лапки, шею. Хорошо вымыть. Язык и птицу тщательно натереть смесью из соли, селитры, мелко нарезанного лаврового листа, чеснока и душистого перца. Натертые язык и птицу крепко свернуть рулетом и положить под пресс.

Оставить в холодном месте на 5-10 дней. После этого язык вынуть из рассола, хорошо промыть и отварить до готовности, после чего очистить язык от ороговелого слоя.

Приготовить мясной фарш из разных сортов мяса: говядины, баранины, мяса курицы. В фарш добавить яйца, соль, лук, чеснок, натертый на терке мускатный орех.

Птицу вынуть из рассола, промыть, начинить половиной фарша. Язык разрезать на две половины вдоль и уложить его «валетом» на фарш, прикрыть язык тонким слоем сырого или копченого сала птицы и все это покрыть второй половиной фарша. Затем брюшко утки зашить двойным швом завернуть утку в марлю и завязать туго шпагатом. Вскипятить воду, положить в нее птицу и далее варить на пламярассекателе на малом огне 2–2,5 часа.

Готовую утку как только она остынет, освободить от марли и шпагата, осторожно разрезать на ломти и, уложив на узкое блюдо, украсить зеленью петрушки.

Птица — 1,5 кг, язык — 600 г, мясо — 400 г, 3–4 лавровых листочка, 3 крупные головки чеснока, 3 чайные ложки соли. В фарш — 1 яйцо, 1 небольшая головка чеснока, 2 луковицы, селитра — 2–3 г.

34. Колбаса с чесноком

Приготовить фарш: мясо курицы, телятина, говядина, кусочки куриного или гусиного жира, соль, чеснок, перец молотый, селитра. В тонкую кишку заправить фарш. Можно отварить в небольшом количестве воды, можно коптить.

На 1 кг мяса селитры — 2 г, жира — 300 г, чеснока — 3 большие головки.

35. Омлет с брусникой

Яйца взбить, добавить соль, растопить сливочное масло, поджарить. Подать с брусничным вареньем.

3 яйца масло — 40 г, брусника — 50 г.

36. Фаршированные яйца с сельдью и чесноком

Отварить яйца вкрутую, очистить, разрезать пополам, выбрать желток, смешать его с пропущенной через мясорубку сельдью, мелко нарубить сырой репчатый лук, чеснок, добавить сливочное масло, все тщательно перемешать, заполнить обе половины яйца, уложить на блюдо, украсить зеленью петрушки.

Количество необходимых продуктов по вкусу.

37. Фаршированные яйца с колбасой

Яйца отварить вкрутую, очистить, вынуть желток смешать его с пропущенными через мясорубку копченой колбасой, чесноком и луком, заправить полученную смесь куриным или гусиным жиром и шкварками. Заполнить фаршем обе половинки яйца. Уложить на блюдо, украсив зеленью или кружками репчатого лука.

1 яйцо, колбаса — 30 г, чеснок — 2 дольки, жир — 20 г, лук и шкварки по вкусу.

38. Фаршированные яйца с печенью

Яйцо сварить вкрутую, очистить, разрезать пополам, вынуть желток, смешать с припущенной в жире и пропущенной через мясорубку печенью, добавить мелко нарезанный сырой репчатый лук чеснок, все смешать с куриным жиром или шкварками. Заполнить яйца, уложить их на блюдо и украсить зеленью петрушки.

Яйца, печень — 30 г лук и чеснок — по 5 г. жир — 20 г шкварки по вкусу.

39. Яйца рубленые с луком и чесноком

Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко изрубить, смешать с куриным жиром, шкварками, мелко нарезанным луком и чесноком.

Количество необходимых продуктов по вкусу.

40. Редька тертая с гусиными шкварками

Редьку очистить, обмыть, натереть на крупной терке, слегка

посолить, смешать с гусиным (куриным) жиром и шкварками.

Редька — 1 кг, сало — 250 г.

41. Свекла с чесноком и гусиным жиром

Свеклу отварить в кожуре, очистить, натереть на крупной терке, смешать с мелко нарезанным чесноком, заправить гусиным жиром со шкварками, можно вместо сала заправить майонезом.

Свекла — 1 кг, чеснок — 1 крупная головка, сала или майонеза по вкусу.

42. Редька со сметаной

Редьку очистить, натереть на крупной терке, смешать со сметаной, слегка посолить.

Редька — 1 кг, сметана — 250–300 г.

43. Сыр с чесноком

Сыр натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанный чеснок и заправить майонезом.

Сыр — 300 г, чеснок и майонез по вкусу.

44. Винегрет с сельдью

Отварные овощи (свеклу, морковь, картофель) очистить от кожуры, нарезать небольшими кусочками, мелко нарезать репчатый лук, соленые огурцы — покрупнее, все смешать, залив растительным маслом, добавить мелко нарезанные кусочки вымоченной сельди. При желании можно добавить немного зеленого горошка, майонеза.

Свекла — 500 г, морковь — 500 г, картофель 300 г, зеленый горошек 100 г, лук репчатый 2 большие головки, 2–3 крупных соленых огурца, масло растительное — 100 г, майонез — 2–3 столовые ложки.

45. Винегрет с мясом

Винегрет подготовить вышеописанным способом, вместо сельди заправить мясом (курица, говядина, телятина). Мясо должно быть нежирное, без костей. Заправить винегрет растительным маслом. Количество мяса — произвольное.

46. Винегрет с колбасой

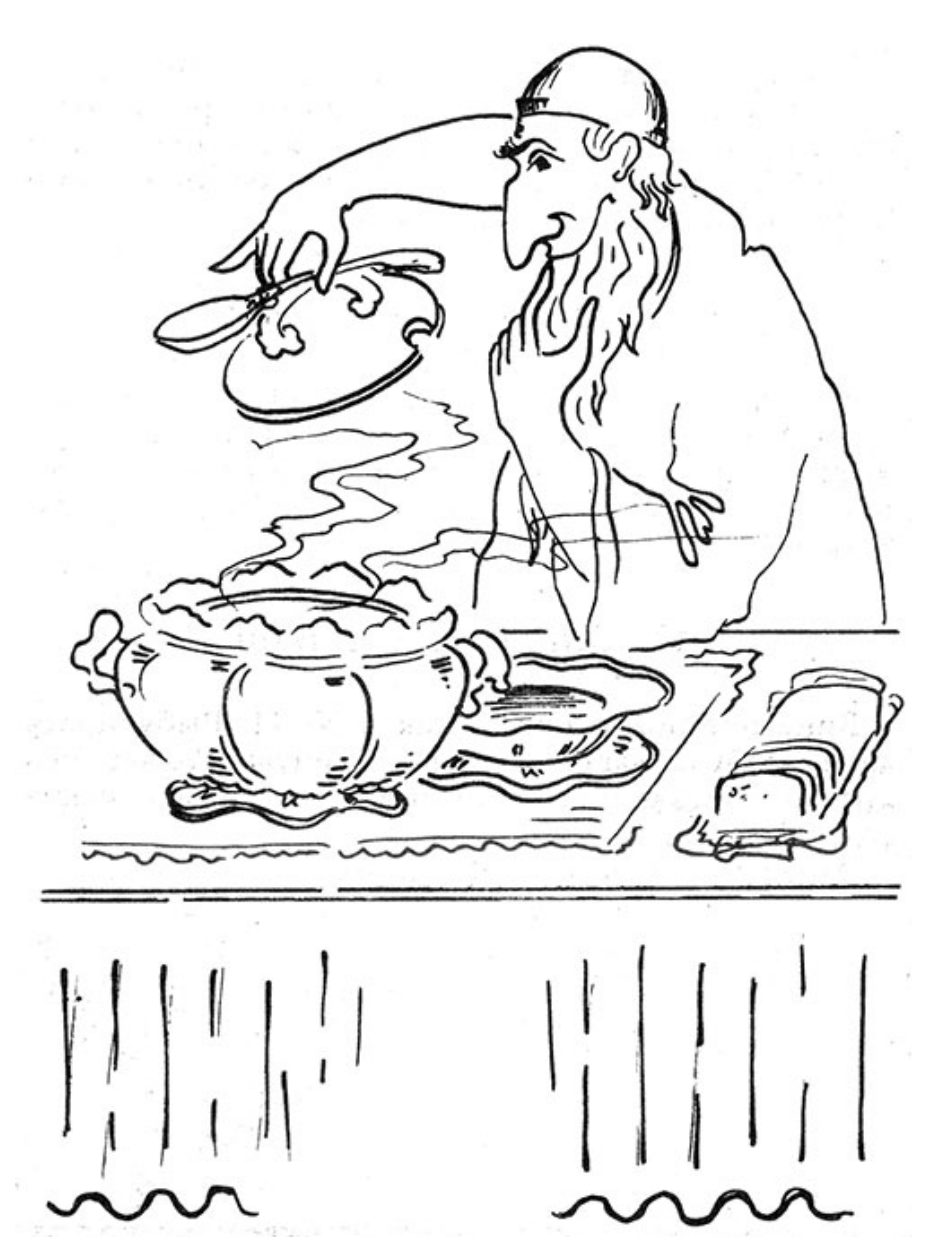
Винегрет подготовить, как в №44. Вместо сельди нарезать небольшими кусочками колбасу (нежирную, не твердую). Заправить винегрет растительным маслом. Количество колбасы произвольное.

47. Винегрет с рыбой

Винегрет подготовить, как в №44. Рыбу положить любую, вареную или жареную, только без костей, нарезав небольшими кусочками. Количество рыбы — произвольное.

Заправить винегрет майонезом.

Первые блюда



В еврейской кухне супы занимают, пожалуй, главенствующее место. Обед без супа — это не обед. Для очень многих рыбная закуска и мясной суп с кусочком мяса — это наиболее приемлемая форма обеда. Поэтому супов, самых разнообразных, много, но более всего — мясных.

48. Куриный бульон с затиркой

Курицу почистить, выпотрошить, залить холодной водой, добавить морковь, соль, лук, коренья. Варить под закрытой крышкой до готовности. Процедить, довести до кипения снова, в кипящий бульон опустить затирку из муки (фарфелех) и варить 10–15 минут.

Фарфелех готовят следующим образом: пшеничную муку просеять, в горку муки влить одно-два сырых яйца и замесить, вернее, закрутить муку в маленькие шарики величиной с мелкую горошину. В затирке, кроме соли, яиц, ничего нет. При желании можно сделать фарфелех и крупнее.

Курица — 1 кг, морковь — 1 шт., лук — половина головки, мука — 100 — 120 г, 1–2 яйца.

49. Куриный бульон с пельменями

Куриный бульон приготавливается, как в № 48. Пельмени приготовить так: муку просеять, добавить яйцо, воду, соль, замесить тесто средней плотности, раскатать очень тонко, нарезать кружочками и заполнить фаршем. Фарш приготовить так: телятину или говядину (желательно пожирнее) пропустить через мясорубку с репчатым луком и чесноком. Если мясо нежирное, добавить в фарш немного жира. Готовые пельмени сварить в бульоне и подавать вместе с бульоном.

Бульон — 400 г, мука — 50 г, мясо — 100 г, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 1 яйцо.

50. Куриный бульон с манными клецками

Куриный бульон готовят, как в № 48. Манные клецки изготавливаются так: сварить крутую манную кашу, охладить, добавить муку, яйцо, замесить; раскатать тесто колбаской, разрезать на отдельные кусочки, скатать шарики, опустить в кипящий бульон и варить около 10 минут.

Бульон — 400 г, манная крупа — 50 г, 1 яйцо, мука — 20 г.

51. Куриный бульон с клецками из муки

Приготовить бульон, как в № 48. Муку просеять, добавить яйцо, соль, воду, замесить тесто; разделить на отдельные порции,

раскатать в шарики, вложить в каждый шкварки и сало с поджаренным репчатым луком, опустить в кипящий бульон и варить, пока шарики не всплывут на поверхность.

Бульон, как в № 48, мука — 60 г, сала — 400 г, лук — 50 г, чеснок — 50 г, 1 яйцо.

52. Куриный бульон с мандлех

Приготовить куриный бульон, как в № 48. Мандлех подают либо отдельно на тарелочке, либо перед подачей на стол опускают в горячий бульон, где они набухают и становятся мягче. Мандлех приготавливаются так: муку просеять, добавить яйцо, немного масла, воды, соды, замесить тесто средней плотности, раскатать его колбаской и разрезать затем на отдельные кусочки длиной в 3–4 см. Довести жир до кипения и в нем поджарить мандлех, чтобы зарумянились с обеих сторон.

Бульон как в № 48, мука — 100 г, сода — щепотку, 1 яйцо, масло — 100 г.

53. Куриный бульон с трифелех

Приготовить бульон, как в № 48. Муку просеять, добавить яйцо, соль. Развести тесто без (или с очень маленьким количеством) воды — чтобы получилось тесто, как на блинчики. Вскипятить бульон, опускать в него ложечкой тесто (по полложечки) — получаются клецки разной величины.

Бульон как в № 48, мука — 60 г, 1 яйцо.

54. Куриный бульон с яйцом

Куриный бульон приготовить, как в № 48. Процедить, в кипящий бульон опустить сырое яйцо и так подавать к столу.

Бульон как в № 48, 1 яйцо на каждую порцию бульона.

55. Куриный бульон с пирожками с мясом

Пирожки в основном из дрожжевого теста. Мясо из супа пропустить через мясорубку с сырым репчатым луком и чесноком, после этою фарш поджарить на курином жире, заполнить пирожки и выпекать до готовности в духовом шкафу или

поджарить.

Бульон как в № 48, мясо — 300 г, 1 луковица, 1–2 дольки чеснока, дрожжевое тесто.

56. Куриный бульон с пирожками с мясом и рисом

Пирожки из дрожжевого теста. Начинка: мясо и рис отварить до готовности, к рису добавить жир и соль, мясо пропустить через мясорубку с репчатым луком, без чеснока. Отварное мясо (фарш) смешать с рисом, добавить немного толченого перца, заполнить пирожки и запечь.

Бульон как в № 48, дрожжевое тесто, мясо — 200 г, риса — 100 г, 1 большая луковица, жир по вкусу.

57. Куриный бульон с пирожками с ливером

Печенку и легкие отварить в отдельной кастрюле, охладить, добавить вареного мяса, пропустить через мясорубку с репчатым луком и чесноком, добавить куриный жир и шкварки и заполнить пирожки из дрожжевого теста. Подавать теплыми к бульону.

Бульон как в № 48, дрожжевое тесто, легкие — 0,5 кг, печенка — 0,5 кг, мясо — 200 г (можно вместо мяса варить сердце), 1 большая луковица, 2–3 дольки чеснока, жир по вкусу.

58. Куриный бульон с мясными фрикадельками

Фрикадельки из говядины, но чаще из куриного мяса готовят так: мясо пропускают через мясорубку вместе с луком, чесноком и сырым картофелем, добавляют яйцо, соль, перец, формуют фрикадельки, отваривают их в бульоне и подают порционно с бульоном.

Бульон как в № 48, мясо — 200 г, 1 луковица, 3 дольки чеснока, 1 картофелина, соль и перец по вкусу.

59. Куриный бульон с пирожками с рисом и яйцами

Рис отварить так, чтобы он был рассыпчатым, сварить вкрутую яйца, размельчить, смешать с готовым рисом, прибавить жир и шкварки. Пирожки из дрожжевого теста заполнить фаршем и запечь. Подавать к бульону.

Бульон как в № 48, дрожжевое тесто, рис — 300 г, яйца — 3 шт., жир по вкусу.

60. Куриный бульон с гренками

Белый хлеб разрезать на ломти, поджарить на курином жире. Подавать гренки теплыми к бульону.

Бульон как в № 48, батон белого хлеба. Жир по вкусу.

61. Куриный бульон с блинчиками с мясом

Блинчики готовить так: муку просеять, добавить воду, яйцо, соль и приготовить жидкое тесто, свободно растекающееся по горячей сковороде. Блинчики поджарить с одной стороны и сложить стопочкой.

Для фарша взять вареное мясо средней жирности. Удалить сухожилия и пленки, пропустить через мясорубку с сырым луком. Добавить соль, перец, заполнить блинчики и поджарить с неподжаренной стороны. Подавать теплыми к бульону.

Бульон как в № 48, мука — 150 г, мясо — 250 г, 1 большая луковица (лук можно при желании поджарить до введения в мясной фарш), жир куриный или растительный — по вкусу.

62. Куриный бульон с блинчиками с жареной мукой

Блинчики печь как в рецепте № 61. Муку опустить на сковородку с растопленным жиром и жарить постоянно помешивая, пока не подрумянится. Мукой заполнить блинчики, поджарить их и подавать теплыми к бульону.

Бульон как в № 48, тесто для блинчиков (см. № 61), мука для фарша — 200 г, жир — 150 г.

63. Куриный бульон с запеканкой из лапши с мясом

Лапшу (не молочную) отварить до готовности промыть холодной водой, осушить на дуршлаге. Мясо отварить, пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком и чесноком, смешать с лапшой, залить разведенным в бульоне яйцом и запечь в духовом шкафу. Подавать к бульону в теплом виде, разрезав запеканку на отдельные ломти.

Бульон как в № 48, лапша — 200–300 г, мясо — 200–300 г. жир — 80-100 г, 1–2 яйца, 1 луковица, 3–4 дольки чеснока.

64. Куриный бульон с вермишелью

Вермишель домашнего приготовления: из муки, воды и яиц замесить крутое тесто, очень тонко его раскатать, нарезать тонкими полосками Вермишель варить около 10 минут в большом количестве воды откинуть на сито, промыть холодной кипяченой водой. Перед подачей опустить готовую вермишель в горячий бульон.

Бульон как в № 48, пшеничной муки — 40 г, 1 яйцо, соль по вкусу.

65. Куриный бульон с рисом

Рис промыть отварить отдельно (на 1 стакан риса — 2,5 стакана воды). Варить с открытой крышкой, пока вода не будет поглощена, затем закрыть крышкой кастрюлю и выключить газ. Готовый рассыпчатый рис перед подачей опустить в горячий бульон.

Бульон как в № 48, рис- 200 г, соль по вкусу.

66. Куриный бульон с «геркулесом»

«Геркулес» промыть холодной водой, откинуть на сито, опустить в кипящую воду, прокипятить минут 10, вновь откинуть на сито. Перед подачей кипятить «геркулес» в бульоне около 10 минут.

Бульон как в № 48, «геркулес» — 20 г на порцию.

67. Мясной суп с перловой крупой и картофелем

Мясо (говядину, баранину) залить холодной водой, добавить лук, морковь, петрушку, соль и кипятить. Через полчаса добавить перловую крупу и еще через такое же время мелко нарезанный картофель, после этого варить около часа на маленьком огне.

Мясо — 1 кг, перловая крупа — 200 г, 1 луковица, две моркови, картофель — 150 г.

68. Мясной суп с горохом и ячневой крупой

Мясо с косточками промыть, залить холодной водой, добавить лук, морковь, петрушку и кипятить на маленьком огне. Позже добавить перемытую ячневую крупу и картофель. Горох предварительно замочить на два-три часа, сварить его в той же воде до готовности и затем соединить с основным супом и прокипятить.

Можно варить одновременно мясо с горохом, но тогда часто случается, что переваривается мясо или недоваривается горох.

Мясо — 1 кг, горох — 200 г, картофель — 150 г, перловая или ячневая крупа — 100 г, морковь — 1 шт., луковица — 1 шт.

69. Мясной суп с горохом и фасолью

Мясо залить холодной водой и кипятить на маленьком огне. Горох и фасоль предварительно замочить на 10–12 часов. Прибавить к супу вместе с водой, где они были замочены и кипятить вместе. Мясо желательно взять пожирнее.

Мясо — 1 кг, горох 200 г, фасоль 200 г, 1 луковица.

70. Мясной суп с горохом, фасолью и перловой крупой

Фасоль и горох, предварительно промыв, замочить на 10–12 часов, в этой же воде поставить кипятить их на маленьком огне, добавить мясо, лук, морковь, петрушку. Варить до готовности перловой крупы, которую закладывают позже.

Мясо — 1 кг, горох — 200 г, фасоль — 200 г, перловая крупа — 100 г, 1 луковица, морковь — 50 г.

71. Мясной суп с фасолью и лапшой

Предварительно замоченную фасоль, мясо, морковь, лук, картофель залить холодной водой, кипятить на маленьком огне часа полтора, затем добавить лапшу и варить до готовности лапши.

Мясо — 1 кг, фасоль — 200 г, картофель — 150 г, лапша — 50 г, морковь — 50 г, лук — 50 г.

72. Мясной суп из бобов с грудинкой

Бобы предварительно замочить на сутки. Грудинку обмыть, залить холодной водой, добавить лук, морковь и варить вместе с бобами до готовности бобов и мяса.

Мясо — 1 кг, 1 луковица, 1 большая морковь, бобы — 200–300 г.

73. Мясной суп с картофелем и вермишелью

Мясо (попостнее) залить холодной водой, добавить лук, морковь, петрушку и варить в течение 40–45 минут. Нарезать очищенный сырой картофель небольшими кубиками, добавить к супу и еще через минут 10 добавить лапшу или вермишель. Вермишель варить в супе около 5 минут, лапшу минут 15.

Мясо — 1 кг, картофель — 500–600 г, вермишель — 50–60 г, 1 луковица, 1 морковь.

74. Картофельный суп на мясном бульоне с мясными фрикадельками

Картофель очистить, промыть, мелко нарезать, положить в суп вместе с мясом. Мясо выбрать минут через 20–25. В фарш из полусырого мяса добавить мелко нарезанный репчатый лук, чеснок, соль, яйца, приготовить фрикадельки и опустить их в кипящий суп. Минут через 20 суп готов.

Мясной бульон, картофель — 1 кг, мясо для фрикаделек — 0,5 кг, лук — 50 г, 3 дольки чеснока, 1 яйцо.

75. Мясной суп с картофельными клецками

Мясо залить холодной водой, добавить лук, морковь, петрушку. Натереть сырую картошку, отжать ее, всыпать немного муки, ввести сырое яйцо, раскатать кружочки, заполнить их куриным жиром со шкварками и жареным луком, закатать шариками и опустить их в кипящий суп. Минут через 20 суп готов.

Мясо — 1 кг, 1 морковь, 1 луковица, картофель — 800 г, сало, шкварки по вкусу.

Картофельные клецки можно приготовить из вареного картофеля: картофель очистить, отварить, добавить муку, яйцо, соль, перец, куриные шкварки, жареный лук, разделать шарики и варить в кипящем супе. Минут через 15 суп готов.

76. Морковно-мясной суп с зеленым горошком

Мясо залить холодной водой поварить с полчаса, затем нарезать морковь соломкой, тщательно промыть и ввести в суп. Варить еще минут 40, затем по желанию заправить поджаренной в сале мукой. Зеленый горошек добавить в конце варки.

Мясо — 1 кг, морковь — 600–700 г, если морковь не очень сладкая можно добавить около 200 г сахара. Зеленого горошка 4–5 столовых ложек.

77. Борщ из квашеной свеклы

Свеклу обмыть, снять кожуру и еще раз обмыть, уложить в стеклянную или деревянную тару, залить кипяченой водой, накрыть салфеткой и оставить на несколько дней, пока не заквасится. Затем снять пену, разрезать свеклу, как для борща и варить ее в полученном рассоле, добавив мясо, соль и сахар по вкусу.

3 кг свеклы заливаются 5 литрами воды для того, чтобы получился очень вкусный рассол, который можно даже пить. В борщ можно добавить лавровый лист.

78. Щи на мясном бульоне

Мясо залить холодной водой, прибавить морковь, лук, лавровый лист, варить на малом огне около 40 минут, затем прибавить картофель. Капусту нашинковать, прибавить к супу, варить 20 минут, если капуста свежая и минут 40, если квашеная.

Мясо — 1 кг, капуста — 1 кг, морковь — 1 шт., 1 луковица, картофель — 200 г.

79. Щи на мясном бульоне с фасолью

Щи приготовить по рецепту № 78, только в начале варки добавить около 150 г заранее замоченной фасоли.

80. Борщ на мясном бульоне

Свеклу очистить, тщательно помыть, залить холодной водой, прибавить мясо, морковь, ревень или лимонную кислоту,

поставить на огонь. Когда свекла станет мягче, вынуть ее из борща, пропустить через мясорубку. Перед подачей заправить зеленым луком с мелко нарезанными крутыми яйцами.

Свекла — 800 г, 1 морковь, мясо — 800, 1 яйцо.

81. Щавель на мясном бульоне

Мясо отварить, щавель перебрать, тщательно перемыть, сварить с мясом, затем мясо вынуть, щавель протереть через сито, снова прокипятить, добавив сахар по вкусу. Отварить яйцо, размельчать зеленый лук, заправить суп перед подачей.

Мясо — 0,5 кг, щавель — 0,5 кг, сахар по вкусу.

82. Мясной суп с цветной капустой

Мясо отварить вместе с тщательно промытой капустой, добавить морковь, лук, затем капусту измельчить, добавить мелко нарезанный картофель, варить до готовности.

Мясо — 0,5 кг, цветная капуста — 0,5 кг, картофель — 300 г.

83. Щи с салакой

Свежую салаку почистить, промыть, выбрать крупные кости, прибавить квашеную капусту, мелко нарезанные картофель, лук, морковь и варить до готовности.

Салака 1 кг, капуста — 400 г, картофель — 300 г, 1 луковица, 1 морковь.

84. Щи с сельдью

Нашинковать свежую капусту, морковь и свеклу, нарезать лук, поварить на небольшом огне, затем добавить мелко нарезанный картофель, вымоченную сельдь, нарезанную соломкой, и варить 10–15 минут, добавив 1 столовую ложку томатной пасты. Подавать со сметаной.

Капуста — 800 г, 1 морковь, 1–2 головки репчатого лука, томатная паста — 1 столовая ложка, филе сельди средней величины, сметана по вкусу.

85. Щи из квашеной капусты с сельдью

Квашеную капусту мелко порубить, потушить с жиром. Лук и морковь, мелко порезав, спассеровать в жире. Филе сельди, недолго вымочив, панировать в муке, обжарить небольшими кусочками и соединить с капустой. Подавать со сметаной.

Сельдь — 400 г, капуста квашеная — 400 г, 1 морковь, две головки лука, 2 ст. ложки муки, жир — 300 г, сметана — 50 г.

86. Суп картофельный с сельдью

Морковь и лук мелко нарезать, спассеровать. В кипящую воду положить морковь, лук, варить 5 минут, затем положить нарезанный соломкой картофель, добавить нарезанное ломтиками филе сельди. Варить до готовности. Подавать со сметаной.

Картофель — 1 кг, 1 морковь, 2 головки лука, филе одной сельди, сметана — 50 г.

87. Рассольник с перловой крупой и селедочными фрикадельками

Мякоть сельди пропустить через мясорубку, прибавить яйцо, репчатый лук, перец, намоченную в молоке булку. Приготовить свежие фрикадельки. Отдельно отваренную перловую крупу залить кипятком, добавить морковь, лук репчатый, петрушку, несколько позже — нарезанный соломкой картофель. Сняв кожуру, нарезать крупными ломтиками соленый огурец и через 10–15 минут добавить в суп селедочные фрикадельки. Варить еще 15–20 минут. Подавать рассольник со сметаной.

Филе одной сельди, 1 крупный огурец, картофель — 200 г, перловая крупа — 2 ст. ложки, 1–2 луковицы, 1 морковь, растительное масло — 30 г.

88. Рассольник с рыбой

Для рассольника хороша мелкая речная рыба, но можно употребить и треску, хек. Рассольник приготовить, как в № 87 но вместо сельди заложить 500–600 г свежемороженой или свежей цельной рыбы (не в виде фрикаделек).

89. Картофельный суп с рыбными фрикадельками

Филе рыбы пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком и чесноком, прибавить яйцо и белый хлеб, намоченный в молоке, перец. Сформовать фрикадельки. Картофель очистить, мелко нарезать, залить водой, варить вместе с мелко нашинкованными морковью и луком, довести картофель до полуготовности и опустить в суп фрикадельки. Минут через 20–25 суп готов. Подавать со сметаной.

Рыба — 1 кг, 3 луковицы, 1 морковь, картофель — 300–400 г, 1 яйцо, сметана — 50 г.

90. Молочный суп с лисичками и картофелем

Грибы почистить, тщательно промыть. Морковь, репчатый лук и грибы мелко нарезать, залить водой, припустить их в воде и через 30 минут прибавить молоко и нарезанный соломкой картофель. Перед подачей прибавить к супу сливочное масло, варить на малом огне до готовности.

Лисички — 0,5 кг, молоко — 0,5 л, вода — 0,5 л, масло сливочное — 30 г, лук и морковь — по 1 штуке.

91. Молочный морковный суп

Сырую морковь нашинковать или натереть на крупной терке, залить холодной водой, припустить на малом огне, добавить молоко, сливочное масло, сахар, соль по вкусу. К концу варки ввести в суп поджаренную на сливочном масле муку и поварить еще 5 минут.

Морковь — 0,7 кг, масло сливочное — 30–40 г, молоко — 1 литр, мука — 2 ст. ложки, сахар по вкусу.

92. Молочный овощной суп

Капусту свежую нашинковать, прибавить тертую морковь, репчатый лук, варить сначала в воде, затем добавить молоко и сливочное масло.

Капуста — 600 г, 1 морковь, лук — 10 г, сливочное масло — 30 г. Подавать со сметаной.

93. Молочный суп с творожными клецками

Творог смешать с мукой, яйцом, солью, замесить мягкое тесто, свернуть колбаской, разрезать на отдельные клецочки, опустить в кипящую воду, подсолить. Когда клецки всплывут на поверхность — они готовы. Вскипятить молоко, добавить сливочное масло, соль и опустить в молоко клецки перед самой подачей.

Творог — 500 г, мука — 100 г, яйцо — 1 шт., молоко — 0,5 л, сливочное масло — 50 г.

94. Молочный суп с мучными клецками

Муку развести молоком, добавить яйцо, сливочное масло, соль; мягкое тесто разделать на отдельные клецки. Молоко вскипятить и опустить в него готовые клецки, варить около 20 минут.

Мика — 150 г, молоко — 1 литр, сливочное масло — 30 г, 1 яйцо, соль по вкусу. Так же готовят молочные клецки из «мацовой» муки.[1]

95. Молочный суп с манными клецками

Вскипятить воду, всыпать манную крупу, варить минут 10, остудить, в образовавшуюся густую манную кашу добавить яйцо, муку, сливочное масло, сахар, соль и разделать на маленькие клецки. Вскипятить молоко, опустить туда клецки и кипятить еще минут 5. Перед подачей добавить к супу сливочное масло, сахар по вкусу.

Манная крупа — 30–40 г, масло сливочное 30 г, молоко — 0,5 л, вода — 200 г, 1 яйцо.

96. Молочный суп с яичными хлопьями

Яйцо взбить, вскипятить молоко и в кипящее молоко ввести через дуршлаг яйцо, непрерывно помешивая. Суп подавать с маслом. Сахар по вкусу.

Молоко — 0,5 л, 1–2 яйца, соль, сахар, масло по вкусу.

97. Молочный суп с вермишелью

Молоко вскипятить и в кипящее молоко вложить вермишель,

сливочное масло, соль. Варить минут 10.

Молоко — 400 г, вермишель — 40 г, масло, сахар, соль по вкусу.

98. Молочный суп с рисом

Рис промыть. Молоко смешать с водой (на 500 г молока — 200 г воды), ввести в холодное молоко рис и варить на малом огне 30–45 минут. Перед подачей добавить сливочное масло. Получается густой слизистый суп.

Молоко — 0,5 л, рис — 40–50 г, масло, соль по вкусу.

99. Молочный суп с «геркулесом»

В кипящее молоко ввести «геркулес» и варить, беспрерывно помешивая, до готовности «геркулеса». Перед подачей прибавить сливочное масло.

Молоко — 0,5 л, «геркулес» — 30 г, соль, сахар, масло сливочное по вкусу.

100. Молочный суп с перловой крупой

Перловую крупу отварить до полуготовности. Молоко вскипятить с водой, ввести перловую крупу и варить на пламярассекателе на малом огне до готовности. При подаче добавить в суп масло.

Вариант — варить перловую крупу на воде с добавлением моркови и картофеля, позже добавить холодное молоко и продолжать варить до готовности перловой крупы.

Перловая крупа — 30–40 г картофель — 50 г, 1 морковь, молоко — 0,5 л, масло по вкусу.

101. Молочный суп с овощами

На воде сварить мелко нашинкованную свежую капусту, морковь, зеленый горошек, ломтики тыквы, свежий картофель до полуготовности, затем прибавить горячее молоко и продолжать варить до полной готовности овощей. При подаче ввести сливочное масло.

Капуста — 200 г, морковь — 100 г, тыква — 200 г, зеленый

горошек — 200–300 г, молоко — 0,5 л, картофель — 200 г, масло сливочное по вкусу.

102. Молочный гороховый суп

Готовить, как в № 101, но без капусты.

Картофель — 300 г, зеленый горошек — 300–450 г.

103. Холодный свекольник

Свеклу обмыть, залить холодной водой и варить до готовности. Готовую свеклу пропустить через мясорубку или натереть на крупной терке, опустить в суп и снова прокипятить. Прибавить по вкусу соль, сахар, лимонную кислоту.

Сварить вкрутую яйцо, очистить и измельчить его, мелко нарезать зеленый лук-перо и свежие огурцы (снять предварительно кожуру). Все смешать и перед подачей свекольника присоединить к нему приготовленную зелень с яйцом, прибавив сметану.

Свекла 1 кг, 1 яйцо, 1 огурец, зеленый лук — 30–50 г, сметана — 100 г, лимонной кислоты, сахара по вкусу.

104. Холодный щавель со сметаной

Щавель перебрать, тщательно промыть, залить холодной водой и варить минут 20. Затем щавель процедить и протереть через сито, добавить сахар. Заправить мелко нарезанным зеленым луком, свежим огурцом и измельченным крутым яйцом. Прибавить сметану.

Щавель — 0,5 кг, 1 яйцо, зеленый лук — 30 г, 1 огурец, сметана — 50–80 г.

105. Вегетарианский суп

Отварить фасоль и бобы до готовности, прибавить картофель. Когда фасоль и бобы станут мягкими, прибавить в суп лапшу, заправить суп сметаной или кислым молоком, посыпать зеленью петрушки.

Фасоль — 200 г, бобы — 50 г, картофель 100 г, лапша — 100 г, сметана — 60 г.

106. Суп из фасоли, зеленого горошка и перловой крупы

Отварить фасоль до полуготовности. Прибавить горох и перловую крупу и варить до готовности. Заправить суп сметаной или кислым молоком.

Фасоль — 100 г, (свежая фасоль или фасоль высокой твердости), горошек — 50 г, перловая крупа — 30 г, сметана или кислое молоко — 50–70 г.

107. Суп из цветной капусты и томатов

Цветную капусту почистить, очень тщательно промыть, залить холодной водой, прибавив свежий картофель, морковь, репчатый лук, зеленый горошек, томаты. Варить около 30–35 минут. При подаче заправить сметаной.

Цветная капуста — 0,5 кг, зеленый горошек — 50 г, картофель — 200 г, морковь — 1 шт., 1 помидор.

108. Холодный суп из капусты

Свежую капусту почистить, нашинковать, залить холодной водой. Добавить картофель, морковь, свежие помидоры. Варить до готовности. Подавать со сметаной.

Капуста — 1 кг, 1 морковь, 1 луковица, картофель — 200 г, томаты — 200 г, сметана — 50 г.

109. Гороховый суп молочный

Зеленый горошек залить молоком, варить 20 минут, прибавить муку, обжаренную в масле. Подавать со сметаной.

Зеленый горошек — 300 г, мука — 20 г, сливочное масло — 20 г, молоко — 600–700 г.

Блюда из рыбы и сельди

110. Фаршированная рыба

Фаршированная рыба — самое популярное блюдо еврейской кухни. В разных местах нашей страны ее готовят по-разному. Подают рыбу и на закуску и как основное обеденное блюдо.

Фаршированную рыбу стараются готовить из крупных пород (щука, карп, треска и т. д.). Рыбу очистить от чешуи, разделить на крупные куски, не делая продольного разреза. Вынуть внутренности из каждого куска. Острым ножом вырезать мякоть у позвоночника.

Рыбное филе пропустить через мясорубку с сырым луком и замоченной в молоке булкой. Полученный фарш смешать с сырым яйцом, солью, перцем. Подготовленные куски рыбы заполнить фаршем и заровнять края. Пластами нарезать репчатый лук, свеклу, морковь и уложить на дно кастрюли. На овощи осторожно уложить приготовленные куски рыбы и залить холодной водой так, чтобы они были покрыты водой. Снятую с рыбы чешую хорошо промыть, уложить в мешочек из марли и опустить в кастрюлю. Добавить в воду соль, молотый перец и варить при открытой крышке на небольшом огне часа полтора. Бульон должен все время кипеть, но не бурно. Готовую рыбу осторожно выложить на плоское блюдо и залить ее процеженным соусом. Украсить кружочками моркови. Если рыба сухая (треска, щука), можно добавить к фаршу сливочное или растительное масло. Фарш лучше готовить из нескольких сортов рыбы, добавляя к щуке мелкую, но жирную рыбу. Кости и головы этих рыбок можно сложить в мешочек с чешуей. Должен получиться очень насыщенный бульон, который легко застывает, как желе.

Рыба — 1 кг, булка — 50 г, молоко — 100–200 г, 1 яйцо, репчатый лук — 70 г, морковь — 50 г, свекла — 30 г, соль, перец молотый по вкусу. В конце варки можно добавить щепотку шафрана, это придаст готовой рыбе красивый цвет.

111. Фаршированная рыба с морковью

Рыбу и фарш приготовить вышеописанным способом, но если рыба сухая (треска, щука), прибавить к фаршу отварную морковь, пропущенную через мясорубку (около 200 г).

112. Фаршированная рыба (южный вариант)

Способ приготовления, как в рецепте № 110, разница только в

том, что закладывается очень много лука и моркови, а рыба перед варкой обжаривается на сливочном масле до полуготовности. Время варки 1 час.

На 1 кг рыбы (обычно бычков) 1 кг лука, и 0,5 кг моркови.

113. Рулет из фаршированной рыбы с омлетом

Приготовить рыбный фарш, как в рецепте № 110. На масле поджарить омлет из 5–6 яиц. На марлю уложить слой фарша, поверх него — омлет, с помощью марли свернуть все рулетом и варить до готовности около 45 минут. Затем осторожно, в марле же, вынуть из воды и разрезать рулет на порции. Подавать с огуречным салатом.

Продукты те же, что и в первом варианте фаршированной рыбы с добавлением 5–6 яиц и 50 г сливочного масла.

114. Фаршированная рыба вареная в молоке

Фаршированная рыба подготавливается, как в рецепте № 110. На дно глубокой кастрюли укладывается слой нарезанных тонкими ломтями моркови, свеклы, лука. На них — порции фаршированной рыбы, которые заливаются водой так, чтобы вода не полностью закрывала куски. Через 7-10 минут кипения добавить молоко так, чтобы покрыть рыбу и варить при открытой крышке до готовности рыбы на небольшом огне. Желательно, чтобы молоко было 6-процентным (к 2,5-процентному молоку можно добавить 5–6 столовых ложек 10-процентных сливок). Фаршированная рыба, выложенная на блюдо, заливается процеженным соусом. Рыба, сваренная таким образом, хранится значительно меньше, чем сваренная в воде, даже в холодильнике. Подавать со свежим или соленым огурцом.

Рыба — 1 кг, молоко — 1 л, 1 морковь, 1 луковица, половинка 1 клубня свеклы, соль по вкусу.

115. Суфле из рыбного фарша

Приготовить рыбный фарш (треска, хек, щука, карп), как в № 110, проварить его с водой или молоком минут 20 под закрытой крышкой в глубокой сковороде, залить взбитыми с молоком и смешанными с теплым маслом яйцами и при открытой крышке выпекать до готовности. Подавать с зеленым горошком.

Фарш — 1 кг, молоко — 0,5 стакана, 3–4 яйца. Соль по вкусу.

116. Маринованная рыба

Для маринования годится любая мясистая рыба. Чем она будет жирнее, тем вкуснее будет маринад.

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, не снимая кожи и не удаляя костей, разрезать на порции, отварить в небольшом количестве воды до готовности, прибавив в воду 1 небольшую морковь, 1 луковицу и соль по вкусу. Затем воду слить, добавить в нее уксус, лавровый лист, душистый перец, сахар. Прокипятить маринад, остудить, процедить и, сложив готовую рыбу в глубокую посуду, залить маринадом. Поставить в холодное место. Через 12–24 часов рыба готова к употреблению. Подавать с картофелем.

Рыба — 1 кг, 1 морковь, 1 луковица, 1–2 лавровых листа, на 1 литр воды — 250 г 9-процентного уксуса, сахар по вкусу.

Мариновать можно также рыбу не вареную, а жареную. Технология та же, для жарения рыбы требуется 50–70 г растительного масла.

117. Маринованная салака

Салаку разделать, отделить головки, промыть, залить кипятком, прибавить морковь и лук и варить 20–25 минут. Затем осторожно вынуть салаку на блюдо. В соус добавить лимонную кислоту, сахар, лавровый лист, душистый перец. Прокипятить маринад минут 10, остудить его, процедить и залить им готовую салаку. Поставить на 1–2 часа в холодное место. Подавать с жареным картофелем.

Салака — 1 кг, 2–3 лавровых листа, перец 4–5 горошин, лимонная кислота и сахар по вкусу. При желании можно добавить в маринад 1 небольшую головку протертого чеснока.

118. Сухопаренная рыба

Для приготовления сухопаренной рыбы берут крупную салаку или другую мелкую жирную рыбу. В глиняный горшочек укладывают, перемежая, 3–4 слоя сливочного масла и салаки. Накрывают крышкой и ставят в духовку при небольшой температуре на длительное (10–12 часов) время. За этот срок рыба упаривается в собственном соку и в масле так, что косточки

должны раствориться. Подают с картофельным пюре и маринованным огурцом.

Салака 1 кг, сливочное масло 300 г, соль по вкусу. При желании можно заложить в горшочек щепотку молотого перца и листик лаврового листа.

119. Жареная рыба

Для жарения ваять небольшую жирную рыбку. Головы срезать, выпотрошить, удалить чешую, плавники. Рыбу посолить, через 15–20 минут обвалять в муке. Сковородку хорошо разогреть и залить достаточное количество (смесь растительного и сливочного масла) жира. Уложив свободно тушки, жарить до готовности с обеих сторон. На 15–20 минут накрыть крышкой и держать на небольшом огне или в духовке. Подавать с жареным картофелем или с картофельным пюре.

Рыба — 1 кг, растительное масло — 150–200 г, мука — 100 г.

120. Жареная рыба с луком

Рыбу приготовить и поджарить вышеописанным способом. Затем нарезать тонкими кольцами репчатый лук, поджарить его на сливочном масле и смешать с продолжающей жариться рыбой до готовности лука (принимает светло-коричневую окраску). Затем все это поставить на пару минут в духовку.

Продукты те же, что и в рецепте № 119, прибавить 100–200 г репчатого лука и около 50 г сливочного масла.

121. Жареная рыба с луком и яйцом

Рыбу подготовить обычным способом. Жарить, как в рецепте № 119. Развести яйца в молоке, взбить, посолить, залить льозоном[2] и поставить в духовку. Запекать до готовности. Это, пожалуй, наиболее вкусная жареная рыба сочная, пряная и внешне очень привлекательная.

Продукты те же, что и в рецепте № 119, добавить 1 стакан молока, 3–4 яйца на 1 кг рыбы.

122. Рыба жареная в тесте

Рыбу разделать как обычно, не снимая кожи разрезать на отдельные порции; разрезав вдоль позвоночника на две части, вынуть крупные косточки, позвоночник извлечь. Кусочки филе посолить. Приготовить тесто (мука, молоко, яйцо, соль). Тесто — как для блинчиков, не гуще. Затем кусочки филе окунуть в жидкое тесто, смочив их со всех сторон, и опустить в глубокий сосуд с кипящим жиром (смесь растительного и сливочного масла). Когда рыба зажарится с обеих сторон, вынуть тушки шумовкой. Подавать с жареным картофелем.

Рыба (треска, ледяная рыба, карп, хек) — 1 кг, мука — 200 г, масло растительное — 200 г, жир — 100 г, 2 яйца, соль по вкусу. При желании можно добавить молотый перец.

123. Жареная салака

Салаку очистить, выпотрошить, тщательно перемыть, посолить, обвалять в муке или в сухарях и поджарить в большом количестве жира. Подавать с жареным картофелем.

Салака — 1 кг, мука — 100 г, растительное масло — 100–150 г.

124. Рыба в томатном соусе

Рыбу поджарить обычным способом (см. рецепт № 119). Приготовить маринад: томатную пасту развести водой, добавить соль и сахар по вкусу. Поджарить отдельно мелко нарезанный лук, натертую на крупной терке морковь. Заканчивая жарку, добавить сливочное масло, немного пассерованной муки, затем все это залить раствором томатной пасты, проварить несколько минут, добавив лавровый лист и пару горошин душистого перца. Через 10 минут добавить жареную рыбу и варить еще минут 10. Готовую рыбу сложить в стеклянную посуду и поставить в холодное место. Подавать с жареным или вареным картофелем.

125. Рыба жареная под соусом

Соусы употребляются в еврейской кухне крайне редко, особенно к рыбе. Употребляют иногда томатный (см. предыдущий рецепт) и сметанный соусы. Сметанный соус готовят следующим образом: мелко нарубить репчатый лук, обжарить его в сливочном масле. Отдельно на сливочном масле обжарить муку

до золотистого цвета, залить ее рыбным бульоном, размешать, добавить сметану и варить 10–15 минут. Добавить пассерованный лук и эту смесь кипятить еще минут 5. Охладить и залить соусом жареную или вареную рыбу.

Мука — 1 ст. ложка, сметана — 150 г, сливочное масло — 30–50 г, рыбный бульон — 200 г, лук — 30 г.

126. Отварная рыба

Для этого блюда больше пригодна свежая речная рыба, но можно использовать и свежемороженую. На 1 кг рыбы не более 1 литра воды. Разделанную рыбу опустить в горячую воду, прибавить специи, морковь, лук, петрушку. С открытой крышкой варить на среднем огне так, чтобы вода все время кипела 1–1,5 часа. Подавать с вареным картофелем и огурцами (свежими или солеными). Можно при подаче залить рыбу растопленным маслом.

Рыба — 1 кг, 1 крупная луковица, 1 морковь, петрушка и сельдерей — по 20–30 г, соль по вкусу.

127. Рыба вареная с овощами

Рыбу подготовить к варке — голову отрезать, но класть в воду вместе с рыбой. Одновременно с рыбой заложить лук, петрушку, морковь, картофель, лавровый лист и душистый перец, цветную капусту. Воды налить не более 1 литра и варить на маленьком огне под закрытой крышкой не более часа. Подавать вместе со сваренными овощами, залив растопленным маслом или сметаной.

Рыба — 1 кг, 1 луковица, 1 морковь, петрушка — 20 г, картофель — 500 г, 1–2 лавровых листа, 3–4 горошины перца.

128. Рыба тушеная с овощами

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, тщательно вымыть, разрезать на некрупные куски, посолить. Овощи — картофель, лук, морковь свежую капусту припустить в небольшом количестве жира и воды до готовности. Приготовленную рыбу уложить на овощи, добавить жир и тушить на маленьком огне (на пламярассекателе) около часа под закрытой крышкой. Подавать вместе с овощами.

Рыба — 1 кг, картофель — 700 г, капуста — 300 г, морковь — 100 г, 2 луковицы, жир — 50 г, растительное масло — 30 г, вода — 200 г.

129. Линь вареный в молоке

Линь — одна из самых вкусных пород рыбы — очень ценится в еврейской кухне. Линя не жарят, а варят в молоке.

Рыбу освободить от чешуи, выпотрошить, тщательно вымыть, разрезать на порции. На дно кастрюли уложить кусочками или кружочками морковь, лук, на них — порции рыбы, залить небольшим количеством воды (1 стакан), затем добавить молоко так, чтобы покрыть рыбу, и варить на пламярассекателе на малом огне от 45 минут до 1 часа. К концу варки добавить к образовавшемуся молочно-рыбному соусу 30–50 г сливочного масла. Подавать порции рыбы с молочной подливой и зеленым горошком.

Линь — 1 кг, молоко — 800 г, вода — 200 г, лук — 20 г, морковь — 50 г, сливочное масло — 50 г.

130. Карп тушеный в сметане

Карп — рыба неповторимого вкуса. Фаршированный карп не уступает, а иногда, пожалуй, превосходит по вкусу фаршированную щуку — традиционное еврейское блюдо. Однако карп тушеный в сметане это также деликатес.

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, тщательно промыть. На дно кастрюли уложить кружочки моркови, лука, петрушки. На них — приготовленные куски карпа, добавив один стакан воды. После 10 минут варки прибавить сливочное масло, сметану и тушить на малом огне на пламярассекателе до готовности около часа. Следить за тем, чтобы рыба не пригорела. К концу варки накрыть кастрюлю крышкой. Подавать карпа с огуречным салатом.

Рыба — 1 кг, масло сливочное — 50 г, сметана — 100–150 г, 1 морковь, 1 луковица, 1 петрушка.

131. Рыба заливная

Для заливной рыбы годятся все сорта рыб, но, бесспорно, наиболее качественные блюда получаются при использовании

карпа, сазана, щуки, судака, трески, окуня и т. д.

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, разрезать на порции, предварительно тщательно промыв. Используют также головы (удалив жабры) и хвосты. На дно кастрюли уложить кружочками нарезанную морковь, свеклу, петрушку, репчатый лук. На них — головы и хвосты, залить водой — 1–2 стакана. Поварив минут 20, уложить приготовленные куски рыбы, добавить воды, соли, варить до готовности (до 1 часа при открытой крышке). Осторожно вынув рыбу на блюдо, развести в горячем процеженном рыбном соусе заранее замоченную в холодной воде желатину, довести соус до кипения, беспрерывно помешивая, чтобы желатина растворилась без остатка. Охладить соус и залить им рыбу на блюде. Поместить в холодильник до подачи на стол.

Рыба — 1 кг, морковь — 50 г, лук — 50 г, петрушка — 20 г, желатина — 2 ложки, соль, перец по вкусу.

Можно приготовить заливную рыбу и без желатины, но тогда при варке надо положить в кастрюлю завернутую в марлю и тщательно промытую чешую рыбы. Варить подольше, чтобы воды осталось меньше обычного.

132. Мелочь рыбы тушеная с овощами

Взять салаку или любую мелкую речную рыбу (особенно хорошо, когда рыба разных пород). Рыбки почистить, выпотрошить, промыть, вынуть жабры. На дно кастрюли уложить морковь, лук, петрушку, сельдерей, крупно нарезанный картофель, поверх уложить приготовленную рыбку (вместе с головами и хвостами), залить водой, прибавить соль, душистый перец, лавровый лист и варить до готовности около 40 минут под закрытой крышкой. Блюдо напоминает тушеный картофель. Подавать со сметаной.

Рыба — 1 кг, картофель — 1 кг, морковь — 200 г, лук — 100 г, петрушка, сельдерей — 20 г, 2 лавровых листа, перец по вкусу.

133. Рыба запеченная с картофелем

Филе рыбы (трески, карпа, судака, хека, макруруса) слегка запанировать, припустить в небольшом количестве жира. Нарезать ломтями вареный картофель. Припустить отдельно репчатый лук. Затем на куски приготовленной рыбы (которая оставалась на сковороде) уложить дольки картофеля, сверху покрыть пассерованным луком, залить раствором яиц в молоке и

запечь в духовке до готовности. Подавать порционно, посыпав зеленым луком.

Рыба 1 кг, картофель — 600 г, 2–3 яйца, молоко — 0,5 стакана, жир — 50–60 г, лук 100 г.

134. Рыба запеченная в бумаге

Для этого блюда понадобятся наиболее жирные сорта рыбы. Рыбу освободить от чешуи. Сделав продольный разрез брюшка, выпотрошить, тщательно промыть, осушить. Приготовить смесь соли с перцем, добавить в нее топленого и растительного масла и тщательно смазать этой смесью рыбу с обеих сторон (можно положить часть смеси в брюшко рыбы). Затем взять лист белой чистой бумаги, густо смазать жиром, завернуть в него рыбу и уложить на противень в духовку. Запекать до тех пор, пока не вздуется бумага — 25–30 минут, При подаче, вынув осторожно из бумаги, разрезать на порции и смазать сметаной или майонезом.

Рыба — 1 кг, сливочное масло — 100 г, растительное масло — 50 г, соль, сметана, майонез по вкусу.

135. Рыбные котлеты

Для котлет больше всего подходит мясистая рыба с малым количеством костей — треска, серебристый хек, макрурус, скумбрия и т. д. Котлеты получаются вкуснее, если готовить их из разных пород рыбы. Рыбу почистить, отрезать хвосты и головы выпотрошить тщательно промыть, удалить позвоночник и острым ножом отделить от кожи всю мякоть. Прибавить к рыбе сырой репчатый лук, намоченную в молоке белую булку, чеснок и пропустить все это через мясорубку. Затем добавить в фарш яйцо, молотый перец, перемешать, сформовать котлеты и жарить на хорошо разогретой, политой жиром сковороде на небольшом огне. Если рыба очень сухая, можно добавить в фарш до жаренья сливочное или растительное масло. Если фарш получается жидковатым (при употреблении ледяной рыбы), котлеты панируют в муке или в сухарной муке.

Рыба — 1 кг, лук — 100 г, булка — 30–50 г, жир — 100 г, молоко — 0,5 стакана, 1–2 яйца. Соль, перец по вкусу.

136. Рыбные котлеты с творогом

Технология та же и продукты те же, что и в предыдущем рецепте, только в подготовленное филе рыбы добавляют на 1 кг рыбы 150–200 г творога и пропускают вместе с рыбой через мясорубку. Эти котлеты надо панировать, с творогом они пышнее и нежнее на вкус.

137. Тефтели из рыбы

Рыбный фарш, приготовленный как в рецепте № 135, хорошо перемешать, прибавив толченый или мелко нарубленный чеснок, разделать на шарики запанировать шарики в муке или в сухарях. Жарить в кипящем масле в глубокой кастрюле или просто на сковороде. Тефтели можно приготовить и на пару. Подавать, как и котлеты, с картофельным пюре или с жареным картофелем, с рисовой или гречневой кашей.

Рыба — 1 кг, лук репчатый — 150 г, булка — 50 г, молоко — 0,5 стакана, жир — 50-100 г (в зависимости от способа жарения).

138. Рыбные палочки

Из рыбного фарша можно приготовить и рыбные палочки. Фарш формуют в палочки, панируют в муке и опускают в кипящий жир. Как только они зарумянятся, их вынимают шумовкой и складывают горкой. Подают с зеленым горошком.

Рыбный фарш — 1 кг, растительное масло — 300 г.

139. Рыбные фрикадельки отварные

Из рыбного фарша изготовить шарики. На дно кастрюли уложить кружочки моркови, репчатого лука, лавровый лист. На них уложить фрикадельки, залить водой так, чтобы вода покрывала их полностью. Варить под закрытой крышкой 30–40 минут. Подавать с картофельным пюре или зеленым горошком.

Рыбный фарш — 1 кг, морковь — 100 г, лук репчатый — 100 г, 2 лавровых листа, соль по вкусу.

140. Рыбный пудинг

Приготовить рыбный фарш, как в рецепте № 135, прибавив взбитое яйцо (сначала влить желток, затем взбить белок),

добавить нагретое сливочное масло, все перемешать. Жаровню обильно смазать жиром, затем уложить фарш, сверху смазать сырым желтком и поставить в духовку. Когда пудинг сверху зарумянится, накрыть его крышкой и еще минут 10–15 потомить в духовке, уменьшив огонь. Готовый пудинг опрокидывают на блюдо. Не меняя форму пудинга, нарезают его на порции. Пудинг можно подать с жареным картофелем, со сметанным или томатным соусом.

Рыбный фарш — 1 кг, масло сливочное или растительное — 250–300 г, 2 яйца, перец по вкусу.

141. Сельдь с отварным картофелем

Жирную сельдь обмыть, выпотрошить, нарезать порционно, полить растительным маслом, обложить нарезанным кольцами репчатым луком. Подавать с отварным горячим картофелем, политым сливочным маслом.

Сельдь — 200 г, картофель — 500 г, лук 50 г. растительное и сливочное масло по вкусу.

142. Сельдь маринованная

Маринованную селедку употребляют в основном как закуску и редко как второе блюдо. Подают со свежими огурцами и отварным или жареным картофелем (см. рецепт № 5).

143. Сельдь жареная

Жареная сельдь всегда была одним из самых популярных блюд еврейской кухни.

Сельдь освободить от чешуи (если она есть), обмыть, выпотрошить, срезать голову и хвост, вынуть позвоночник и крупные кости, разрезать на крупные куски, запанировать в муке и жарить на небольшом огне. Отдельно поджарить репчатый лук и присоединить к сельди, затем добавить сметану и потушить под закрытой крышкой на малом огне еще минут 15. Подавать с отварным картофелем.

Если сельдь очень соленая, предварительно ее вымочить в молоке или воде.

Сельдь — 1 кг, лук — 300 г, масло — 200 г, сметана 200 г.

144. Сельдь тушеная в сметане

Разделанную сельдь (см. предыдущий рецепт) вымочить в молоке, пока она не станет малосольной. Сотейник обильно смазать жиром, уложить колечками сырой репчатый лук, морковь, петрушку поверх — кусочки панированного селедочного филе, залить сметаной, добавить молотого перца и тушить на малом огне под закрытой крышкой минут 40. Подавать с отварным картофелем или рассыпчатым рисом, картофельным пюре.

Сельдь — 1 кг, лук — 300 г, масло — 200 г, сметана — 300–400 г, морковь и петрушка — по 50 г, перец по вкусу.

145. Сельдь с овощами

Сельдь вымочить, вынуть позвоночник, крупные кости, филе нарезать небольшими кусочками, запанировать в муке, слегка поджарить. Припустить нашинкованную свежую капусту и морковь, мелко нарезанный репчатый лук и смешать с приготовленной сельдью. Прибавить растительное масло и сметану и тушить до готовности. Подавать с отварным картофелем.

Сельдь — 1 кг, капуста — 600 г, морковь 200 г, лук — 100 г, масло — 150 г. При желании можно в овощи добавить помидоры или томатный сок по вкусу.

146. Сельдь с овощами (вариант)

Отварить картофель и морковь, мелко нарезать лук, чеснок, натереть на крупной терке кислые яблоки, сырую или вареную свеклу. Селедку немного вымочить. На блюдо уложить слой протертого картофеля, кусочки сельди, слой протертых яблок, поверх них — слой свеклы, лука, снова сельдь, морковь, яблоки, свеклу и покрыть слоем картофеля. Все это залить смесью растительном масла со сметаной или майонезом. Подавать с зеленым горошком.

Селедка — 1 кг, картофель — 600 г, морковь — 200 г, свекла — 300 г, яблоки — 300 г, лук 100 г, зеленый горошек — 400 г.

147. Сельдь запеченная в капусте

Сельдь вымочить в молоке, нарезать порционно филе

запанировать в муке. Свежую капусту нашинковать, на крупной терке натереть кислые яблоки. На хорошо смазанную сковородку уложить слой капусты, смешанной с яблоками и сахарным песком, затем слой селедочного филе, снова закрыть слоем капусты. Сверху побрызгать растопленным сливочным маслом и запечь в духовке до готовности под закрытой крышкой. Подавать с отварным картофелем.

Сельдь — 1 кг, капуста — 800 г, яблоки — 100 г, жир — 150 г, сахар по вкусу.

Можно запекать селедку и целиком.

148. Сельдь запеченная в тесте

Сельдь почистить, приготовить филе, немного вымочить в молоке 20–30 минут. Приготовить тесто, как для блинов, окунуть кусочки филе в тесто со всех сторон и опустить в кипящий жир (растительное масло, смешанное с животным жиром). Когда кусочки зарумянятся, вынуть их шумовкой, поместить в глубокую тарелку или кастрюльку и, накрыв крышкой, поставить минут на 10 в духовку. Подавать с картофельным пюре.

Селедка — 0,5 кг, готовое тесто — около 600 г, жир — 300 г.

149. Селедочные котлеты

Сельдь вымочить в воде или молоке 40–50 минут. Отделить мякоть от костей, удалив позвоночник. Провернуть через мясорубку вместе с сырым репчатым луком и чесноком. В фарш добавить молотый перец по вкусу и пропущенный через мясорубку замоченный в молоке белый хлеб. Добавить яйцо, сформовать фарш в котлеты, запанировать в сухой муке и жарить до готовности. Подавать с отварным картофелем.

Селедка — 1 кг, булка — 200 г, 1–2 яйца, жир — 200–300 г, лук — 100 г.

150. Селедочные котлеты с творогом

Селедочный фарш готовят по рецепту № 149, добавляют в него на 1 кг сельди 200–250 г творога, пропущенного через мясорубку. При этом булку в фарш не добавляют. Подают так же, с отварным картофелем. Творог придает котлетам очень приятный вкус.

151. Селедочные котлеты с творогом и рыбой

К селедочному фаршу с творогом добавляют пропущенную через мясорубку сырую рыбу. На 0,5 кг селедочного фарша — 0,5 кг рыбного фарша. Технология та же, что в рецепте № 149.

Сельдь — 0,5 кг, рыба — 0,5 кг, 1–2 яйца, творог — 200 г, лук — 100 г, чеснок — 20 г, жир — 100 г, перец по вкусу, сухарной муки — по потребности.

В еврейской кухне не употребляются беспозвоночные морские животные. Однако в последнее время появляются, хотя и крайне редко, рецепты приготовления кальмаров и крабов. Тем, кому полюбились кальмары, рекомендуем рецепт очень вкусных котлет.

152. Селедочные котлеты из рыбы, творога и кальмаров

В фарш, приготовленный, как в рецепте № 151, добавить 200 г хорошо промытого, пропущенного через мясорубку филе кальмара, тушку кальмара освободить от хрящиков.

В остальном все, как в рецепте № 151.

153. Сельдь запеченная с рыбой

Приготовить филе рыбы и сельди, пропустить через мясорубку вместе с сырым репчатым луком, добавить замоченную в молоке булку, пропустить еще раз через мясорубку, добавить сливочного масла, яиц, молотого перца, все перемешать. Сотейник обильно смазать жиром, уложить полученную массу и запекать в духовке под закрытой крышкой. При подаче разрезать запеканку на ломти, подавать с картофелем.

Селедка — 0,5 кг, рыба — 0,5 кг, лук — 100 г, 1–2 яйца, жир — 200 г.

154. Сельдь запеченная с говядиной

Мясо говяжье отварить до готовности, приготовить филе сельди. Пропустить через мясорубку сельдь, мясо, лук, чеснок и замоченную в молоке булку. Все перемешать, добавить яйца. Сотейник густо смазать жиром, добавить в фарш немного растительного масла (если мясо было слишком постным),

заполнить фаршем сотейник и выпекать под закрытой крышкой, пока не появится румяная корочка. Можно сверху смазать яичным желтком.

Мясо — 0,5 кг, селедка — 0,5 кг, 1–2 яйца, лук — 100 г, жир — 200 г, перец по вкусу.

155. Пудинг из сельди и картофеля

Филе вымоченной сельди разрезать на тонкие полоски. Репчатый лук мелко нарезать и припустить в жире. Отваренный картофель пропустить через мясорубку, смешать с луком и селедкой прибавить яйца, уложить в хорошо смазанный жиром сотейник, сбрызнуть сверху растопленным сливочным маслом и запекать в духовке до появления румяной корочки. При подаче разрезать пудинг на порции и полить сметаной или посыпать зеленым луком.

1 селедка, картофель — 0,5 кг, 2 луковицы, 2 яйца, жир 200 г.

156. Соленые или копченые кильки (салака) запеченные с картофелем

Кильки замочить в молоке минут на 20, предварительно удалив головы, хвосты, выпотрошив и удалив позвоночник. Тушки запанировать в яйце и муке, поджарить. Картофельное пюре (почти без соли) уложить в хорошо смазанный жиром сотейник, затем уложить слоями подготовленную кильку, припущенный лук (лучше репчатый) и наконец, картофельное пюре. Все это залить раствором яйца в молоке и запекать в духовке 25–30 минут. Подавать со сметаной.

Килька — 400 г, картофель — 1 кг, лук 200, жир — 200 г, молоко — 0,5 стакана, 2 яйца.

157. Сельдь запеченная с жареным картофелем

Картофель очистить, помыть, нарезать соломкой и поджарить (не солить). Филе вымоченной сельди нарезать тонкими полосками Репчатый лук мелко нарезать и припустить. Картофель, лук и сельдь смешать, уложить в хорошо смазанный жиром сотейник и залить смесью молока с яйцом. Запекать в духовке до готовности минут 20–25. Подавать со сметаной.

Селедка — 300 г, картофель — 500 г, лук — 100 г, 2 яйца,

растительное масло — 50 г.

158. Свежесоленая скумбрия

Свежепросоленную скумбрию чаще подают на закуску, но ее можно полить растительным маслом, смешанным со сметаной и мелко нарезанным репчатым луком. Подавать с горячим отварным картофелем или картофельным пюре, рассыпчатым рисом, свежими огурцами.

Скумбрия — 100 г, растительное масло — 10 г, зеленый лук — 10 г, картофель — 200 г.

159. Сельдь запеченная в бумаге

Взять жирную селедку, почистить ее, выпотрошить, смазать смесью жира с перцем, накрошенным лавровым листом, протертым чесноком и мелко нарезанным репчатым луком. Лист белой бумаги обильно смазывают жиром, завертывают в него сельдь, защипив края, укладывают на противень и запекают в духовке 25–30 минут. Если сельдь очень соленая, предварительно ее вымачивают в молоке.

Подавать с салатом из свежей капусты с майонезом или из квашеной капусты с растительным маслом.

Сельдь — 1 кг, лук — 100 г, чеснок — 1 головка, жир — 100–150 г, перец по вкусу.

160. Ржаная лепешка с сельдью (херинг-бонде)

Херинг-бонде когда-то было блюдом бедных ремесленников.

Ржаную муку замесить с закваской (можно и с дрожжами). Когда тесто подойдет, разделать на небольшие лепешки, раскатать как пирожки, наложить фарш, сверху снова покрыть тестом, защипать края и выпекать до готовности.

Фарш готовят следующим образом: сельдь (желательно пожирнее) слегка вымочить, вынуть позвоночник и кости, разрезать на полоски. Квашеную капусту смешать с жиром, большим количеством сырого репчатого лука, небольшим количеством перца, прибавить полоски селедочного филе и хорошо перемешать. Блюдо подают горячим с растительным маслом или сметаной.

Селедка — 0,5 кг, сырая квашеная капуста — 600 г, лук —

150 г, жир — 60 — 80 г.

161. Картофельные зразы с сельдью

Приготовить картофельное тесто, прибавив муку и яйцо в теплое картофельное пюре (почти без соли). Разделать на шарики, раскатать их и заполнить фаршем, защипать края и положить швом вниз на смазанный жиром противень. Запекать в духовке до готовности. Подавать со сметаной.

Фарш готовят следующим образом: вымоченную в воде или молоке сельдь (филе) пропустить через мясорубку, припустить репчатый лук, отварить рис, прибавить в рис сливочное масло, смешать рис с луком и молотой сельдью, добавить по вкусу молотый перец. Можно зразы не печь, а жарить на открытом огне. Селедочный фарш для зраз можно готовить и с другой крупой, например, с гречкой или с мятой фасолью.

Картофель — 1 кг, сельдь — 500 г, лук — 200 г, рис — 150 г, мука — 50 г, 1–2 яйца, жир — 200 г.

162. Омлет с сельдью

Яйца развести в молоке. Филе сельди пропустить через мясорубку. Репчатый лук мелко нарезать и припустить в сливочном масле. Пропущенную через мясорубку сельдь соединить с луком и раствором яиц с молоком и вылить на хорошо разогретую, обильно смазанную жиром сковородку. Запечь до готовности. При подаче посыпать мелко нарезанным зеленым луком, смешанным с чесноком. К гарниру подать консервированный зеленый горошек.

2–3 яйца, сельдь — 100 г, лук — 100 г, молоко — 100–150 г, чеснок — 2 дольки, жир — 50 г.

163. Яичница с сельдью

Филе сельди вымочить в молоке, нарезать или порубить мелкими кусочками. Яйца разбить, не солить. На горячий противень, обильно смазанный жиром, вылить смешанные с сельдью яйца. Запечь до готовности. Подавать с отварным картофелем.

3 яйца, сельдь — 100 г, жир — 30–40 г.

164. Оладьи картофельные с сельдью

Малосольное или вымоченное филе сельди пропустить через мясорубку вместе с сырым репчатым луком и чесноком. Сырой картофель натереть на мелкой терке, слегка отжать, воду слить и заменить тем же количеством молока. Смешать приготовленную сельдь с картофелем (не солить), прибавить яйцо, все смешать и выпекать оладьи на горячей, обильно политой жиром сковороде. Подавать оладьи со сметаной.

Картофель — 1 кг, сельдь — 1 шт., 1–2 яйцо, жир — 100–150 г, лук — 100 г.

165. Оладьи из белого хлеба с сельдью

Белый хлеб замочить в молоке или сливках, пропустить через мясорубку вместе с филе сельди, вымоченной в молоке (в воде), добавить яйцо, все смешать и выпекать оладьи.

Подавать со сметаной.

Белый хлеб — 500 г, сельдь — 250 г, 1 яйцо, жир — 100 г.

166. Оладьи из дрожжевого теста и сельди

Приготовить дрожжевое тесто, как для оладий. Малосольное филе сельди пропустить через мясорубку вместе с припущенным репчатым луком. Перед выпечкой оладий очень тщательно смешать приготовленную сельдь с тестом. Выпекать оладьи на горячей сковороде с большим количеством жира. Подавать со сметаной.

Сельдь — 250 г, тесто — 600–800 г, жир — 250 г.

167. Блинчики с сельдью

Приготовить тесто на молоке с яйцом, как для блинчиков. Испечь блинчики обычным способом, заполнить их фаршем, защипав края и придав обычную для блинчиков четырехугольную форму. Поджарить с обеих сторон. Фарш приготовить следующим образом: малосольную или вымоченную в молоке сельдь пропустить через мясорубку вместе с припущенным в сливочном масле репчатым луком. Прибавить измельченные крутые яйца и сливочное масло. Подавать со сметаной.

Сельдь — 300 г, мука — 600 г, 3 яйца, лук — 100 г, жир —

150 г.

Мясные блюда

168. Жаркое из говядины

Мясо обмыть, разрезать на крупные куски, обжарить, сложить в сотейник, добавить сырой репчатый лук, нашинкованную морковь и к концу варки ломтики чеснока и лавровый лист. Довести мясо до готовности. Подавать с картофельным пюре.

Мясо — 1 кг, лук — 50 г, морковь — 50 г, жир — 50 г, 2–3 дольки чеснока, 2–3 лавровых листа.

169. Жареная телятина с брусникой

Телятину обмыть, слегка отбить. В сотейник уложить жир, крупно нарезанные репчатый лук, морковь. Уложить на овощи телятину целым куском. Жарить на малом огне, время от времени поливая бульоном. Подавать с брусникой.

Телятина — 1 кг, лук — 100 г, морковь — 50 г, жир — 50–70 г.

170. Говядина тушеная с черносливом

Говядину обмыть, удалить сухожилия, срезать пленки. В смазанный жиром сотейник накрошить репчатый лук, морковь, добавить душистый перец, промытый чернослив, соль, сахар, жир и немного воды. Тушить до готовности на малом огне.

Мясо — 1 кг, жир — 50–80 г морковь — 50 г, лук — 50 г, чернослив — 100–150 г, соль и сахар по вкусу.

171. Говядина под кисло-сладким соусом

Говядину обмыть, освободить от пленок и костей, разрезать на отдельные порции, обжарить их с обеих сторон. Отдельно вскипятить воду с уксусом, лавровым листом, душистым перцем и сахаром. Полученным маринадом залить приготовленное мясо и тушить до готовности. Подавать с рассыпчатым рисом.

Мясо — 1 кг, лук и морковь — по 60 г, 7–8 горошин душистого перца, 3–4 лавровых листа, жир — 60 г, сахар и уксус по вкусу.

172. Баранина тушеная с чесноком

Баранину обмыть, нарезать кусочками (вместе с косточкой),

уложить в сотейник с морковью, луком, лавровым листом и нарезанным кусочками куриным жиром. Тушить до готовности, добавляя время от времени куриный бульон. Перед подачей прибавить в жаркое мелко натертый чеснок и варить 5–6 минут. Подавать с отварным картофелем или рассыпчатым рисом.

Баранина — 1 кг, морковь — 1 кг, 2 головки лука, 3–4 лавровых листа, 1–2 головки чеснока, жир по вкусу.

173. Говядина отварная под томатным соусом

Говядину отварить до готовности с луком и морковью в небольшом количестве воды. Приготовить томатный соус: мелко нарезанный лук и натертую на крупной терке морковь припустить в небольшом количестве жира, добавить лавровый лист, душистый перец. Все это поварить несколько минут и добавить томатную пасту, размешать все добавить воду, сахар по вкусу. Залить соусом говядину, при подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавать с отварным картофелем.

Говядина — 2 кг, лук и морковь (учитывая и соус) по 200 г, жир (растительный или куриный) — около 100 г, 2–3 лавровых листика, сахар, томат-паста — 3–4 ст. ложки.

174. Тушеное мясо с овощами

Мясо — жирную говядину или баранину — разрезать на крупные порционные куски, обжарить до полуготовности, сложить в кастрюлю, добавить мелко нашинкованную капусту и морковь, мелко нарезанный лук, зеленый горошек, томат-пасту и тушить до полной готовности мяса и овощей. К концу варки добавить мелко нарезанный картофель.

Мясо — 1 кг, капуста — 500 г, картофель — 200 г, морковь — 200 г, лук — 100 г, томатная паста по вкусу.

175. Телятина, фаршированная черносливом

Зачистить телятину, освободив от сухожилий и пленок. В толщу мяса, сделав надрезы, вложить размоченный чернослив без косточек, поджарить с обеих сторон, залить небольшим количеством бульона, варить на небольшом огне до готовности, периодически добавляя жир и сок мяса.

Телятина — 1 кг, чернослив — 100–150 г, жир — 60–70 г.

176. Телятина отварная

Телятину, слегка отбив, припустить в небольшом количестве воды с луком, морковью и чесноком. Подавать с хреном.

Телятина — 1 кг, морковь 1 штука, 1 луковица, 4–5 долек чеснока.

177. Шницель из телятины

Телятину (мякоть) отбить молоточком. Не панируя, поджарить с обеих сторон и на пару довести до готовности.

Телятина — 1 кг, куриный жир — 80 г.

178. Шницель из телятины в сухарях

Телятину подготовить для шницеля — срезать все сухожилия и пленки, разрезать порционно (мясо с косточкой, если это грудинка), запанировать в яйце и сухарях и жарить на хорошо прогретой сковородке.

Сложить шницель горкой в сотейник, залить сверху жиром и, накрыв крышкой, на малом огне дать мясу дойти до полной готовности.

Телятина — 2 кг, жир — до 100 г, 1–2 яйца, сухари — около 100 г.

179. Телятина в яйцах

Рецепт приготовления тот же, только вместо сухарей сначала панируют мясо в муке, а затем в яйцах. Муки — около 100 г.

180. Отбивные из говядины или баранины

Мясо (без косточки) отбить молоточком, яйца взбить, добавив соль и перец. Мясо запанировать в яйце и сухарях. Жарить на хорошо прогретой сковородке. Затем сложить в сотейник, сбрызнуть сверху жиром, накрыть крышкой и на малом огне на пламярассекателе довести до полной готовности.

Мясо — 1 кг, сало — 100 г, 1–2 яйца, сухари — 100–150 г.

181. Отбивные из курицы или индюшки (геклаптер бейлик)

Белое мясо курицы (индюшки) нарезать порционно, отбить молоточком, запанировать в яйце и сухарях. Выбирать кусочки мяса пожирнее. Жарить в жире на умеренном огне. Сложить в сотейник, залить жиром, смешанным с тертым чесноком, накрыть крышкой и на малом огне довести до полной готовности.

Белое мясо курицы или индюшки — 1 кг, жир — 100–150 г, 1–2 яйца, сухари — 100–150 г, чеснок по вкусу.

182. Отбивные из говядины или баранины с луком

Мягкое мясо без сухожилий и пленок очень тонко отбить молоточком, посолить и поперчить. Поджарить отдельно большое количество репчатого лука, чтобы лук оставался еще совсем сырым и белым, уложить поверх лука мясо (без всякой панировки) и, прикрыв крышкой, жарить на очень маленьком огне на пламярассекателе, в большом количестве жира до готовности 25–30 минут.

Мясо — 1 кг, лук — 250 г, жир — 150 г.

183. Грудинка тушеная с картофелем

Жирную грудинку разрезать на порционные куски, поджарить на сковороде до полуготовности, сложить в сотейник, прибавить мелко нарезанные морковь и лук, тушить, прибавив немного воды или бульона, затем вложить нарезанный соломкой или пластинками картофель и тушить до готовности мяса и овощей.

Мясо — 1 кг, картофель — 2 кг, 2 луковицы, 1 морковь, жир — 100–150 г.

184. Грудинка тушеная с морковью

Грудинку разрезать на порционные куски, поджарить до полуготовности. Морковь почистить, нарезать соломкой, перетереть мукой, сложить в сотейник с мясом, добавить сахар, жир и тушить на малом огне до готовности мяса и овощей.

Мясо — 1 кг, морковь — 1 кг, мука — 100 г, жир и сахар по вкусу.

185. Грудинка тушеная с бобами

Бобы восковой спелости намочить заранее на 4–6 часов. Грудинку, разрезав на порционные куски, потушить на малом огне с морковью, луком и чесноком, затем сложить вместе с бобами и тушить дальше, прибавляя жир и поливая водой или бульоном до готовности мяса и бобов. При желании добавить перец молотый.

Мясо — 1 кг (грудинку взять пожирнее), бобы — 700–800 г, 2 моркови, 3 луковицы, одну небольшую головку чеснока, жир — 100–150 г, перец по вкусу.

186. Жаркое из курицы

Курицу очистить от перьев, выпотрошить, вымыть, отрезать лапки, голову, шею, разрезать на порции, обжарить на сковороде, сложить в сотейник, прибавить лук, морковь, чеснок, лавровый лист, душистый перец, топленый куриный жир, немного бульона и тушить на малом огне до готовности мяса.

Курица — 1 кг, 1 морковь, 2 головки лука, головка чеснока, жир — 100 г, перец по вкусу, 3–4 лавровых листа.

187. Жаркое из курицы и печени

Курицу подготовить вышеописанным способом. Печень, вырезав кровеносные сосуды, помыть, нарезать небольшими порционными кусками, обжарить до полуготовности, как и курицу. Затем сложить печень и курицу вместе в сотейник, добавить морковь, лук чеснок, душистый перец, жир и немного бульона или воды. Тушить до готовности мяса и печени.

Курица — 1 кг, печень — 0,5 кг, 1 морковь, 2 небольшие луковицы, 1 головка чеснока, 3 лавровых листочка, жир по вкусу.

188. Отбивные из цыплят

Цыплят почистить, выпотрошить, помыть отрезать голову, шею, лапки, разрезать тушки вдоль позвоночника, отбить молоточком, запанировать в яйцах, смешанных с протертым чесноком, перцем и сухарями. Жарить до готовности. Подавать с моченой брусникой или брусничным вареньем.

Цыплята — 1 кг, 2 яйца, 2 головки чеснока, жир — 100–150 г,

перец по вкусу.

189. Отварная курица или индюшка

Курицу (индюшку) выпотрошить, отрезать голову, лапки, шею, хорошенько промыть. Прибавить к воде, где будет вариться курица, морковь, лук, лавровый лист и к концу варки — чеснок. Варить в небольшом количестве воды до готовности на малом огне. Готовую курицу разрезать на порции и подавать с огуречным салатом. Для салата свежий огурец нарезать тончайшими пластинками (кожуру лучше снять). Заправить огурцы слабым уксусом, перцем и сахаром по вкусу.

Курица или индюшка — 1 кг, 1 морковь, 1 небольшая луковица, огурцы 200–300 г, уксус и перец по вкусу, 3–4 дольки чеснока.

190. Тушеная курица или индюшка с чесноком

Курицу или индюшку разрезать на порционные куски, обжарить на небольшом огне до полуготовности. Сложить мясо в сотейник, вылить туда сок, которые они выделили при жарении, добавить жир, мелко нарезанную морковь, лук, лавровый лист, душистый перец, чеснок и тушить до готовности.

Курица или индюшка — 1 кг, 1–2 луковицы, 1–2 головки чеснока, 2–4 лавровых листа, душистый перец по вкусу, жир (если птица жирная) около 50 г, при необходимости добавить 100–150 г жира.

191. Фаршированный гусь с яблоками

Гуся (лучше молодого) выпотрошить, отрезать ноги, шею и голову, уложить на противень, обложить шкварками, луком, морковью. Поливая жиром и бульоном, жарить до готовности.

Если тушить гуся с яблоками, то, выпотрошив гуся и тщательно его помыв, положить в брюшко очищенные от семян кисло-сладкие яблоки, зашить брюшко. После того, как гусь несколько подрумянится в духовке, сложить его в жаровню с закрытой крышкой. Когда птица будет готова, нитки вынуть, разрезать на порции и на каждую порцию положить по кусочку яблока.

Гусь — 1–1,5 кг, яблоки — 600 г, 1 морковь, 1 луковица, жир по вкусу.

192. Фаршированная курица с рисом

Курицу выпотрошить, обмыть, заполнить брюшко фаршем и зашить. Фарш приготовить следующим образом: рис отварить до полуготовности смешать с жареным луком, мелко нарезанным чесноком и молотым перцем, кусочками сырого куриного жира или шкварками. Приготовленную курицу тушить в сотейнике до готовности, поливая ее время от времени бульоном. Когда курица будет готова, нитки вынуть, разрезать курицу на порции и подавать с приготовленным таким образом рисом. При желании в фарш можно прибавить мелко нарезанные яблоки без кожуры.

Курица — 1 кг, рис — 150 г, 1 головка чеснока, 1 луковица, жир по вкусу.

193. Фаршированная индюшка с рисом, изюмом и айвой

Индюшку выпотрошить и обмыть. Рис отварить до полуготовности. Замочить изюм, айву почистить, снять кожуру, вынуть семена, разрезать на дольки, смешать с рисом и изюмом, заполнить фаршем брюшко индюшки и зашить. Индюшку обжарить, затем уложить в сотейник и тушить под крышкой в духовке до полной готовности. Охладить, вынуть нитки из брюшка, разрезать на порции.

На 1 кг индюшки 200 г риса, 1 большую айву, 50 г жира и 50 г изюма.

194. Фаршированная утка с гречневой кашей

У утки отрезать лапки, голову, шею. Выпотрошить, нафаршировать и тушить. Фарш приготовить так: гречневую крупу отварить до полуготовности, смешать с припущенным репчатым луком, куриными шкварками. Добавить перец и протертый чеснок. Заполнить фаршем брюшко и зашить утку. Готовую утку разрезать на порции, вынув нитки. Подавать с гречневой кашей.

На 1 кг утки 100–200 г гречневой крупы, 1 луковицу, 1 маленькую головку чеснока, 50 г жира, соли и перца по вкусу.

195. Фаршированная утка или гусь с говяжьим мясом

Фарш приготовить следующим образом: мясо пропустить

через мясорубку (можно добавить баранину и телятину). В фарш добавить лук, чеснок, яйцо, соль, перец. Все тщательно перемешать. Брюшко птицы зафаршировать и зашить. В хорошо смазанный сотейник положить мелко нарезанный лук, морковь, лавровый лист, душистый перец, сверху уложить гуся (утку), прибавить бульон или воду, жир. Тушить до готовности. Подавать с картофельным пюре.

На 1 кг утки/гуся мяса для начинки (говядина, телятина, язык, печень) — 400–500 г, лука — 100 г, чеснока — 20 г, жира — 50 г, 1 яйцо, 1 морковь.

196. Котлеты из говядины

Котлеты лучше всего готовить из разных сортов мяса (говядина, баранина, телятина, субпродукты). Мясо освободить от сухожилий и пленок, пропустить через мясорубку вместе с луком и замоченным в воде белым хлебом. Добавить яйцо, соль, перец. Мясо хорошо взбить, сформовать в котлеты и обжарить, запанировав в муке.

Мясо — 1 кг, 1–2 луковицы, 1 небольшая головка чеснока, 1 яйцо, хлеб — около 50 г, жир по вкусу.

197. Луковый клопс

Мясо пропустить через мясорубку, предварительно очистив от пленок и сухожилий. К фаршу прибавить лук репчатый в большом количестве, чеснок, соль, яйцо. Фарш пропустить несколько раз через мясорубку. В кипящий суп — мясной или на овощном бульоне — опустить сделанную из мясного фарша клецку и варить до готовности. Затем шумовкой вынуть клецку и разрезать на отдельные порционные ломти. Можно луковый клопс варить и не в бульонах, а в небольшом количестве воды с жиром.

Мясо — 1 кг, лук — 200 г, 3 дольки чеснока, 1–2 яйца.

198. Котлеты куриные

Курицу выпотрошить, срезать вместе с кожей мясо с грудки и спинки, можно и с бедрышек, пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком несколько раз, добавить размоченный в воде или бульоне белый черствый хлеб, яйцо, все смешать, сформовать

котлеты, обвалять в сухарной муке и обжарить с обеих сторон, а затем сложить в сотейник и поставить на 10 минут в духовой шкаф.

Курица — 1 кг, 1 луковица, 3–4 дольки чеснока, для жирной курицы хватит 20–30 г жира, для тощей — 50–70 г, хлеба — 20 г, 1 яйцо.

199. Котлеты из индюшки

Хорошо вычищенную, выпотрошенную индюшку обмыть, снять с костей мясо вместе с кожей. Размочить в воде или бульоне белый черствый хлеб. Пропустить мясо вместе с хлебом, луком и чесноком несколько раз через мясорубку (если индейка нежирная — добавить куриного жира в фарш), хорошенько все перемешать с яйцом. Сформовать котлеты, запанировать в сухарной муке и обжарить с обеих сторон, затем поставить в духовку на 10 минут.

На 1 кг индюшки: лука — 20 г, чеснока — 1–2 дольки, белого хлеба — 20 г, жира — около 70 г, 1 яйцо.

200. Кнели куриные

Приготовленный фарш из курицы или индейки (см. рецепты №№ 198, 199) смешать с отварным рисом, добавить яйцо, опустить в кипящий бульон, варить до готовности, затем шумовкой вынуть кнели и подавать с картофельным пюре.

Мясо птицы — 1 кг, 1 яйцо, рис — 200 г.

201. Котлеты из телятины

Телятину освободить от сухожилий и пленок, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком, замоченным в бульоне белым хлебом, добавить в фарш куриного жира, яйцо, сформовать котлеты, запанировать их в сухарной муке и жарить до готовности.

Телятина — 1 кг, 1 луковица, чеснок — 5–6 долек, 1 яйцо, жир — 100–120 г.

202. Фрикадели тушеные в томатном соусе

Мясо говяжье или телятину очистить от сухожилий и пленок,

пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, смешать с яйцом и замешанным в бульоне белым хлебом, сформовать фрикадели. Приготовить томатный соус: морковь натереть на крупной терке, мелко нарезать репчатый лук, поджарить, прибавить муку и поджарить ее, затем добавить томат-пасту и развести водой, заправив душистым перцем, лавровым листом и несколькими граммами сахара. Опустить в готовый соус фрикадели и варить до готовности.

Мясо — 1 кг, лук — 100 г, 3–4 дольки чеснока, 1 яйцо, хлеб белый — 20 г, мука — 5 г, томат-паста и сахар по вкусу, жир — 50 г, 1 морковь.

203. Вымя тушеное

Вымя тщательно промыть, отжать и снова промыть, разрезать на небольшие полоски и жарить на медленном огне (жира добавлять почти не приходится, так как вымя само по себе очень жирное). В жаркое добавить крупно нарезанный репчатый лук, протертый чеснок, лавровый лист, душистый перец, немного бульона и тушить до готовности.

Вымя — 1 кг, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 2–3 лавровых листика, перец по вкусу.

204. Вымя тушеное с картофелем

Вымя подготовить вышеописанным способом, слегка поджарить, прибавив в жаркое крупно нарезанный картофель, лук, бульон или воду и тушить до готовности. Жира добавлять не надо.

Вымя — 1 кг, картофель — 2 кг, лук — 100 г.

205. Печень тушеная с картофелем

Печень освободить от пленок и кровеносных сосудов, нарезать кусочками. Обжарить до золотистого цвета репчатый лук. Мелко нарезанный картофель смешать с печенью, добавить мелко нарезанный чеснок, лавровый лист, воду или бульон и тушить до готовности.

Печень — 600–700 г, картофель — 1 кг, лук — 200 г, 1 небольшая головка чеснока, 2–3 лавровых листика, жир — 50–70 г, при желании добавить перец молотый по вкусу.

206. Печень жареная с яйцом

Печень подготовить вышеописанным способом, разрезать на небольшие порции, слегка отбить, запанировать в яйце и муке. Поджарить на медленном огне в большом количестве жира. Подавать с отварным картофелем.

Печень — 1 кг, 2 яйца, мука — 10–15 г, жир — 70-100 г. Прежде чем панировать и жарить, кусочки можно обсыпать размельченным чесноком.

207. Отварные легкие с картофелем

Легкие освободить от крупных кровеносных сосудов и бронхов, тщательно вымыть, нарезать тонкими полосками, обжарить их и сложить в сотейник с морковью, луком и лавровым листом. Через 15–20 минут добавить мелко нарезанный картофель, воды, жир и тушить до готовности.

Легкие можно сначала отварить в небольшом количестве воды и лишь затем разрезать на полоски сложить в сотейник и добавить картофель.

Легкие — 0,5 кг, картофель — 1 кг, жир — 70–80 г, 2–3 лавровых листочка, морковь — 50 г, лук — 70 г.

208. Жаркое из печени, сердца и легких с картофелем

Легкие отварить не до готовности, нарезать мелкими кусочками. Мелко нарезать сырую печень, обжарить вместе с легкими. Отдельно сварить или потушить сердце, мелко нарезать. Отдельно поджарить репчатый лук. Мелко нарезать чеснок. Взять душистый перец и натертую морковь. Все это смешать и дальше тушить до полной готовности сердца, легких и печени, добавив достаточное количество жира и воды или бульона. Подавать с отварным картофелем, лапшой или рисом. Можно мелко нарезанный картофель добавить прямо в жаркое и тушить до готовности.

Печень — 300–400 г, легкие — 200 г, сердце — 300 г, картофель — 1,5 кг, сало — 60–80 г, лук — 50 г, морковь — 50 г, чеснок — 20 г, перец и соль по вкусу.

209. Селезенка, фаршированная мукой и салом

Селезенку разрезать вдоль, но не до конца, так, чтобы оба конца остались не разрезанными. Муку просеять, смешать с мелко нарезанным репчатым луком, чесноком и мелко нарезанными сырыми кусочками куриного или гусиного жира или шкварками. Добавить растопленный жир, соль, перец, сырое яйцо. Все это размешать и заполнить полученным фаршем селезенку (но не плотно), зашить отверстие селезенки. В жаровню, обильно смазанную жиром, положить кружочки моркови, репчатый лук, перец, налить бульона или воды. Тушить на небольшом огне около часа. Подавать к бульону, нарезав ломтями селезенку или как второе блюдо с красным соусом.

Селезенка — 400 г, мука — 200 г, сало или шкварки — 70–90 г, 1–2 яйца, лук — 200 г, 1 большая головка чеснока, соль и перец по вкусу.

210. Желудок, начиненный мукой

Желудок очистить от слизи, тщательно промыть, заполнить фаршем, зашить нитками, сложить в сотейник, густо смазанный жиром, прибавить репчатый лук, морковь и тушить до готовности. Фарш приготовить следующим образом: муку просеять, протереть с говяжьим салом или шкварками, прибавить мелко нарезанный лук, чеснок, молотый перец. При подаче желудок разрезать на порции.

Желудок, мука — 200 г, лук — 200 г, 2 головки чеснока, перец и соль по вкусу, сырое сало — 70-100 г.

211. Желудок тушеный

Желудок подготовить вышеописанным способом, разрезать на полоски, смешать с поджаренным луком и мелко нарезанным чесноком, натертой на крупной терке морковью, перцем и тушить до готовности.

Желудок, 1 головка чеснока, морковь — 100 г, лук — 100 г, перец и соль по вкусу.

212. Желудок, начиненный кашей

Желудок приготовить вышеописанным способом, начинить его предварительно сваренной до полуготовности кашей из перловой или другой крупы, сдобренной жареным луком, мелко

нарезанным чесноком, перцем, салом или шкварками. Зашить отверстия желудка, уложить в густо смазанный жиром сотейник и тушить до готовности.

Подавать к супу или на второе.

Желудок, лук — 100 г, большая головка чеснока, сало — 70-100 г или шкварки, крупа (перловая, рис или пшено) 150–200 г.

213. Рубец в красном соусе

Рубец промыть, замочить на 10 часов в холодной воде, обдать кипятком, снять внутренний слизистый слой, тщательно промыть, отварить до готовности, предварительно связав его. Затем разрезать рубец на мелкие кусочки и заправить его мелко нарезанным луком, чесноком, перцем, морковью и петрушкой. Тушить со шкварками и салом (сало можно поджарить). Подавать с готовым томатным соусом.

Рубец — 500 г, лук — 60 г, 1 головка чеснока, сало или шкварки — 60–70 г.

214. Язык отварной

Язык тщательно промыть, отварить, снять ороговелость, нарезать ломтями, подать с картофельным пюре, с капустой или зеленым горошком.

215. Язык тушеный

Язык тщательно промыть, поварить в кипятке 10 минут. Пока он еще теплый, снять ороговелость, разрезать на ломтики. В сотейнике поджарить лук, тертую морковь и, уложив язык на овощи, добавить жир или шкварки, немного бульона. Тушить до готовности.

Язык — 1 кг, сало — 70 г, морковь — 50 г, лук — 60 г, перец по вкусу.

216. Язык жареный

Подготовить язык, как описано выше, ломти языка поджарить на медленном огне. Можно подавать с жареным луком и отварным картофелем.

Продукты те же, что и в предыдущем рецепте.

В еврейской кухне часто употребляются мясные субпродукты, кроме блюд из мозга, крови, очень редко — почек. Очень популярное и часто употребляемое блюдо — фаршированная шейка курицы или другой птицы.

217. Шейка птицы, фаршированная мукой

Шейку птицы освободить от перьев (опалить на открытом огне), обмыть, снять кожу. Зашить верхнее отверстие кожи. Через нижнее отверстие заполнить фаршем и зашить. Заполнять нужно так, чтобы оставалось много свободного места.

Фарш готовят так: муку просеять, прибавить топленый жир и шкварки, припущенный репчатый лук и мелко нарезанный чеснок, соль. Все перемешать.

Шейку можно отварить в бульоне, но чаще всего ее тушат в цимесе (см.). Шейку можно начинить и манной крупой. Крупу отварить до полуготовности (100 г), в остальном поступают, как описано выше.

Мука — 150–300 г (в зависимости от длины и величины шейки), сало — 50–70 г, шкварки — 50 г, лук — 50 г, чеснок — 40 г, перец по вкусу.

218. Шейка домашней птицы, начиненная крупами

Крупу можно использовать рисовую, манную, пшеничную, ячневую. Крупу отварить до полуготовности, смешать с салом, шкварками, луком, чесноком, перцем. Заполнить кожу шейки, зашить оба конца и варить в бульоне до готовности.

Крупа — 80-120 г, сало — 50–70 г, шкварки — 50 г, лук — 50 г, чеснок — 40 г, перец по вкусу.

219. Жареная фаршированная шейка

Сырую куриную печень размять ложкой, прибавить яйцо, муку, лук, чеснок, шкварки. Этим фаршем начинить шейку, зашить оба конца. На противне, обильно смазанном жиром, жарить шейку в духовке, часто поливая бульоном, растопленным жиром. Готовую шейку разрезать на ломтики и подавать к бульону. Можно подавать как самостоятельное блюдо с зеленым

горошком.

Печень курицы, 1 яйцо, мука — 1–2 ст. ложки, 1 большая луковица, 3–4 дольки чеснока, перец по вкусу.

220. Цолнт

Цолнт — старинное еврейское блюдо. Поскольку в субботу готовить пищу было запрещено, цолнт готовили накануне и ставили или в русскую или в обыкновенную свежевытопленную печь. Оставляли на 16–24 часа и ели теплым, не подогревая. В наше время можно ставить цолнт на электромармит.

Цолнт приготавливался так: мясо — жирную говядину (баранину) — тушили с морковью и луком, прибавляя нарезанный ломтями картофель, душистый перец и лавровый лист. Иногда добавляли изюм, чернослив и немного сахара. Картофель приобретал коричнево-бурый цвет, мясо становилось очень нежным и мягким.

Мясо — 1 кг, картофель — 2 кг, жир — 100 г, лук — 100 г, морковь, чернослив, изюм — по 50–70 г, сахар по вкусу.

221. Луковый клопс (цвибл клопс). Южный вариант

Мясо нарезать небольшими кусочками, отбить. Припустить репчатый лук. Завернуть в мясо лук, кусочки сырого куриного сала и кусочек белой булки, свернуть рулетик, обвязать белой ниткой и тушить до готовности.

Мясо — 500 г, лук — 200 г, жир — 100 г, булка — 150–200 г, куриный жир 50 г.

Блюда из картофеля, муки и круп

222. Картофель печеный в кожуре

Картофель тщательно вымыть щеткой. Запечь или в русской печи или в духовке. Некоторые едят просто с солью или готовят из него разные блюда. Картофель, запеченный с кожурой, употребляют и в медицине при целом ряде заболеваний (по

указанию врача).

223. Молодой картофель отварной

Молодой картофель тщательно вымыть щеткой, при этом почти вся нежная кожура картофеля сдирается, остается только зачистить ножом. Кожура молодого картофеля также полезна и к тому же легко переваривается, так что если тщательно вымыть картофель, можно после варки есть его и с кожурой, полив растопленным сливочным маслом и посыпав мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки и лука.

224. Молодой отварной картофель с творогом и сметаной

Картофель варить до готовности под закрытой крышкой не более 15 минут, затем, сняв крышку, слить воду и снова закрыть крышкой, дать «дойти». Сметану смешать с творогом, посолить и подать к горячему картофелю.

Картофель — 500 г, творог — 50 г, сметана — 50 г.

225. Картофель отварной с сельдью

Картофель обмыть, отварить, срезать кожуру. Подать к вымоченной сельди, украсив сельдь кольцами репчатого лука и полив растительным маслом.

1 сельдь, картофель — 1 кг, растительное масло — 2 ст. ложки, лук — 50 г.

226. Картофель отварной с квашеной капустой

Картофель почистить, отварить. Квашеную капусту слегка отжать, полить растительным маслом, украсить кольцами репчатого лука и дольками чеснока.

Картофель — 500 г, капуста — 300 г, лук — 30 г, 5–6 зубчиков чеснока, растительное масло — 2-3 ст. ложки.

227. Картофель отварной с луком и чесноком

Мелко нарезать репчатый или зеленый лук, чеснок залить растительным маслом и полить этой смесью горячий отварной

картофель.

Картофель — 500 г, масло растительное — 60 г, лук — 50 г, чеснок — 1 небольшая головка.

228. Картофель во фритюре

Картофель помыть, почистить, порезать ломтиками брусочками или соломкой. Чем тоньше будет нарезан картофель, тем больше понадобится жира — от 20 до 70 г на 500 г картофеля. Жарят на среднем огне до появления золотистой корочки.

229. Картофель жареный с луком и яйцом

Картофель почистить, обмыть, нарезать дольками обжарить до готовности. Отдельно припустить репчатый лук. Прибавить его к картофелю и залить взбитыми с солью яйцами. Запечь до появления румяной корочки.

Картофель — 0,5 кг, 3 яйца, лук — 50 г, масло сливочное — 50 г. Можно прибавить 5 г чеснока.

230. Картофель жареный с луком и шкварками

Сало сырое нарезать кубиками, поджарить до образования шкварок, прибавить ломтики очищенного картофеля и крупно нарезанный репчатый лук, на небольшом огне поджарить до готовности.

Картофель — 500 г, сало — 50 г, лук — 50 г, чеснок 5 г.

231. Картофель тушеный с мясом

Мясо нарезать кусками, обжарить со всех сторон, прибавить воду или бульон, мелко нарезанные лук, морковь и картофель, нарезанный кубиками. Тушить на маленьком огне под закрытой крышкой до готовности.

Мясо — 0,5 кг, картофель — 1 кг, лук 50 г, морковь — 30 г, жир — 50 г, чеснок — 10 г.

232. Картофель тушеный с мясом и черносливом

Картофель помыть, почистить и снова помыть, разрезать на дольки. Чернослив помыть, выбрать косточки. Мясо разрезать на небольшие кусочки, отбить. На сковороде поджарить с луком и солью до полуготовности. Сложить подготовленные мясо, сливы, картофель в кастрюлю, добавить воду или бульон, прибавить по вкусу соль и сахар и тушить до готовности.

Мясо (вырезка или жирная говядина) — 500 г, картофель — 800 г, чернослив — 300 г, жир — 400 г, сахар и соль по вкусу.

233. Картофель тушеный с колбасой

Колбасу (жирную) разных сортов нарезать кубиками, поджарить с репчатым луком и морковью, натертой на крупной терке, пока колбаса не зарумянится. Картофель почистить, обмыть, нарезать дольками, прибавить к колбасе, переложить в кастрюлю, залить водой или овощным отваром, прибавить лавровый лист, перец и варить до готовности картофеля.

Картофель — 1 кг, колбаса — 400 г, лук — 50–60 г, 2 лавровых листа, жир — 40 г, перец, соль по вкусу.

234. Картофель запеченный с рыбой

Рыбу (жирную) почистить, выпотрошить, разрезать на порционные куски, посолить. Картофель разрезать на дольки; уложить на дно кастрюли, смазанной жиром, слой картофеля, затем слой рыбы, залить холодной водой, добавить мелко нарезанный лук и морковь, лавровый лист и перец. Тушить около часа при открытой крышке на маленьком огне. Подавать с зеленью и картофелем.

Картофель — 1 кг, рыба — 400–600 г, лук — 50 г, морковь — 40 г, 2 лавровых листа. Соль и перец по вкусу.

235. Картофельные оладьи (бульбелаткес)

Картофель очистить, обмыть, натереть на мелкой терке. Прибавить соль, сырое яйцо, размешать. Сильно разогреть сковороду, полить жиром, ложкой накладывать полученную картофельную массу. Сложить оладьи горкой, поставить на 15 минут в духовку, прикрыв крышкой.

Картофель — 1 кг, 1 яйцо, растительное масло или другой жир — 100 г.

236. Картофельные оладьи с луком и чесноком

Очищенный картофель пропустить через мясорубку, прибавить припущенный лук и сырой чеснок. В остальном технология та же, что и в предыдущем рецепте.

Необходимые продукты — те же, что и в предыдущем рецепте, плюс 50 г лука и половинка маленькой головки чеснока.

237. Картофельные оладьи с колбасой

Картофель натереть на терке, прибавить припущенный лук, пропущенную через мясорубку колбасу (жирную), мелко нарезанный чеснок, соль, сырое яйцо. Жарить на сильно разогретой сковороде и с большим количеством жира. После жарки прогреть оладьи в духовке.

Картофель — 1 кг, колбаса — 400 г, лук — 40 г, чеснок — 20 г, 1 яйцо, жир — 80 г.

238. Картофельные оладьи с грудинкой

Картофель очистить, обмыть, натереть на мелкой терке. Добавить яйцо, соль, мелко нарезанный лук и чеснок, все перемешать. На хорошо смазанной и нагретой сковороде выпечь оладьи. Сырую грудинку разрезать на тончайшие пластиночки. На хорошо смазанный противень уложить три слоя подготовленных картофельных оладий, переложив двумя слоями подготовленной грудинки. Накрыть крышкой и поставить на 30–40 минут в духовку. Оладьи пропитываются жиром грудинки, грудинка пропитывается соком картофельных оладий и получается аппетитнейшее блюдо. Этот рецепт приводит даже Шолом Алейхем.

Картофель — 1 кг, 2 яйца, сало — 100 г, лук — 50 г, грудинка — 300–400 г. Шкварки и соль по вкусу.

239. Картофельные оладьи, фаршированные мясом (гефильте латкес)

В подготовленную вышеописанным способом массу картофеля прибавить припущенный репчатый лук, яйца, мелко нарезанный чеснок, 2 ложки муки и хорошо перемешать. Мясной фарш припустить до полуготовности. Разогреть и хорошо смазать

сковороду. Ложкой набрать картофельную массу, уложить на сковороду блинами. Поверх каждого блина положить мясной фарш и прикрыть слоем картофеля. Поджарить с обеих сторон. Сложить все блины в сотейник, накрыть крышкой и поставить на 20–30 минут в духовку.

Картофель — 1 кг, жир — 100 г, мясо — 300–400 г, лук — 50 г, 2 дольки чеснока, мука — 2 ст. ложки.

240. Картофельные оладьи с грибным соусом

Картофель очистить, сварить в подсоленной воде до готовности, остудить, пропустить через мясорубку, добавить муку, яйцо, замесить тесто, разделить на оладьи, запанировать их в муке и поджарить с обеих сторон в большом количестве жира. Сухие грибы варить минут 20, измельчить, добавить натертую на крупной терке морковь, петрушку, мелко нарезанный репчатый лук, жир, воду, в которой варились грибы, и припустить грибы и овощи до готовности. Этим соусом залить картофельные оладьи.

Картофель — 1 кг, 1–2 яйца, лук — 50 г, грибы — 50 г, по 20 г моркови и петрушки, жир — 100 г.

241. Картофельный пудинг (бульбе тейгехц)

Картофель почистить, обмыть, натереть на мелкой терке (можно употребить соковыжималку, смешав потом картофель с соком). В полученный картофельный фарш добавить яйца, соль, припущенный репчатый лук и топленый гусиный жир. В жаровню, хорошо смазанную жиром (дно и стенки), выложить хорошо перемешанную картофельную массу, сбрызнуть жиром и выпекать в духовке сначала при закрытой, а затем при открытой крышке до готовности.

Картофель — 1 кг, жир — 100 г, лук — 30 г, 2 яйца.

242. Картофельный пудинг с чесноком и шкварками

В приготовленную картофельную массу прибавить шкварки, лук и чеснок. В остальном готовить, как в рецепте № 241.

Картофель — 1 кг, лук — 50 г, жир — 100 г, 1 стакан шкварок, 1 головка чеснока.

243. Картофельный пудинг с мясом

К вышеописанному рецепту добавить 300 г сырого мясного фарша. Количество шкварок убавить до половины стакана. Все перемешать и запечь до готовности.

244. Картофельные пирожки с творогом

Отварной картофель пропустить через мясорубку, добавить яйцо, муку, соль, хорошо перемешать, замесить тесто. Творог пропустить через мясорубку, добавить тмин, соль, сливочное масло, перемешать. Картофельное тесто разделить на шарики, раскатать их на пирожки и заполнить каждый из них творогом. На противне, хорошо смазанном жиром, печь пирожки швом вниз до готовности. Подавать со сметаной.

Картофель — 1 кг, мука — 100 г, 1–2 яйца, творог — 400 г, сливочное масло — 50 г, жир — 70 г, тмин по вкусу.

245. Картофельные пирожки с мясом

Приготовить картофельное тесто, как в предыдущем рецепте. Мясо отварить до готовности, пропустить через мясорубку. Отдельно поджарить репчатый лук, мелко нарезать чеснок, смешать с мясом и еще раз прожарить. Остудить. Картофельное тесто раскатать, как на пирожки. Заполнить каждый мясным фаршем и, оформив в виде пирожка, запекать на обильно смазанном жиром противне (швом вниз) до готовности. Подавать с грибным соусом (см. рецепт № 240).

Мясо — 500 г, картофель — 1 кг, лук — 50 г, 5–6 зубчиков чеснока, жир — 50–70 г.

246. Картофельные пирожки с ливером

Отварить печень, легкие, язык, куриные желудочки, пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, поджарить в значительном, количестве жира, остудить, прибавить мелко нарезанный чеснок, заполнить картофельные пирожки и запекать их швом вниз на хорошо смазанном противне.

Ливер — 0,5 кг, картофель — 1 кг, лук — 60 г, 3–4 зубчика чеснока, жир — 60–70 г.

247. Картофельные пирожки с рыбой

Рыбу (лучше разных сортов и пожирнее) поджарить, пропустить мякоть через мясорубку вместе с припущенным репчатым луком, мелко нарезанный чеснок прибавить к готовому фаршу. Заполнить пирожки рыбным фаршем и запечь швом вниз на хорошо смазанном жиром противне до готовности. Подавать с огурцом (свежим или маринованным).

Рыба — 500 г, картофель — 1 кг, лук — 60 г, 5–6 зубчиков чеснока, жир — 50–60 г.

248. Картофельные пирожки с сельдью

Жирную сельдь вымочить в проточной воде. Удалив кости, пропустить мякоть через мясорубку вместе с сырым луком, чесноком, к полученному фаршу добавить крутое яйцо. Заполнив фаршем пирожок из приготовленного картофельного теста (как в № 244), запечь его на очень хорошо смазанном противне (швом вниз) до готовности. Подавать со сметаной.

Картофель — 1 кг, одна сельдь, лук — 100 г, 5–6 зубчиков чеснока, жир — 80 г.

249. Картофельные пирожки с квашеной капустой

Квашеную капусту припустить в небольшом количестве воды с жиром, мелко нарезанным репчатым луком и гусиными шкварками. Прибавить мелко нарезанный чеснок. Заполнить капустой пирожки из картофельного теста (приготовление см. № 240) и запечь на хорошо смазанном жиром противне (швом вниз) до готовности.

Картофель — 1 кг, капуста — 400 г, лук 100 г, жир — 60–70 г, 5–6 зубчиков чеснока. Можно добавить к капусте измельченное крутое яйцо.

250. Картофельные пирожки с копченой рыбой

Мякоть копченой рыбы пропустить через мясорубку вместе с сырым репчатым луком и чесноком. К полученному фаршу прибавить мелко нарубленные крутые яйца, перец, соль по вкусу. Если рыба очень сухая, можно прибавить чайную ложку растопленного сливочного масла.

Приготовленное (как в № 240) картофельное тесто раскатать на пирожки, заполнить их рыбным фаршем и запечь на обильно

смазанном жиром противне до готовности. Подавать со сметаной.

Картофельное тесто — 500 г, рыба 300–400 г, лук — 50 г, 2–3 зубчика чеснока, жир — 60–70 г.

251. Картофельное пюре с гусиными шкварками

Картофель почистить, отварить, добавить сливочное масло и молоко и размять. Добавить шкварки.

Картофель — 1 кг, жир — 50 г, шкварки — 0,5–1 стакан. Вместо шкварок или вместе с ними можно дать жареный репчатый лук.

252. Сладкий картофель с жженым сахаром

Сахар подогреть на сковороде, постоянно помешивая, пока он не зарумянится, добавить воды и опустить в эту воду заранее приготовленные дольки картофеля. Поварить, пока картофель не побуреет. Можно приготовить сладкий картофель вместе с мясом: мясо нарезать кусочками, потушить до готовности, прибавить замоченный ранее чернослив (вынув косточки). Сюда же прибавить приготовленный картофель. При надобности добавить — жир, воду и тушить до полной готовности мяса и слив.

Картофель — 1 кг, сахар — 100 г, чернослив — 50 г, мясо — 500 г.

253. Молодой картофель с медом

Мелкий молодой картофель почистить, обмыть, приготовить раствор из воды, меда и лимонной кислоты. Варить картофель до готовности.

Картофель — 1 кг, мед — 200 г, вода — 200 г, соль и лимонная кислота по вкусу.

254. Пудинг из лапши с рисом (локшен тейгехц)

Лапшу отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Мясо отварить, пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком и чесноком, поджарить и остудить. Смешать лапшу с подготовленным мясом. Хорошо нагретый сотейник обильно смазать жиром. Муку смешать с

салом, протереть ложкой, добавить соль. В сотейник насыпать приготовленную муку слоем в 3–4 см. Поверх муки уложить лапшу. Все это залить разведенным в бульоне яйцом и выпекать в духовке до появления румяной корки.

Лапша — 600 г, мясо — 300 г, лук — 60 г, 2 дольки чеснока, 2 яйца, жир — 100 г.

255. Пудинг из лапши с яблоками

Лапшу отварить, откинуть на дуршлаг, промыть. Яблоки почистить, вынуть сердцевину, нарезать тонкими пластинками. Творог пропустить через мясорубку. Изюм замочить на пару часов. Лапшу смешать с сахаром, яблоками, изюмом, творогом и сливочным маслом. В хорошо смазанный сотейник уложить приготовленную лапшу и залить яйцами, растворенными в молоке. Запечь в духовке до румяной корки.

Лапша — 600 г, сливочное масло — 100 г, жирный творог — 200 г, изюм 50 г, сахар — 50 г, 2 яйца, яблоки (кислые) — 300 г.

256. Пудинг из черствой булки

Ломтики черствого батона замочить на короткое время в молоке. Яблоки почистить, вынуть сердцевину, нарезать тонкими ломтями. Замочить изюм. Приготовить ягоды из вишневого (без косточек) или клубничного варенья. В хорошо нагретый сотейник уложить слой булки, на него слой яблок. Посыпать сахаром и уложить на него слой творога. На творог — слой ягод и сверху на них слой булки, все это залить яйцами, растворенными в молоке. Запечь до готовности.

1 батон, творог — 200 г, яблок — 300 г, 2 яйца, 0,5 стакана молока, сливочное масло — 100 г, варенье по вкусу. Вместо варенья можно дать изюм, а можно — изюм и варенье.

257. Домашняя лапша со шкварками к мясу

Лапшу отварить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Прибавить жир, шкварки, подогреть и подавать к мясу. Для изготовления домашней лапши: муку просеять, добавить яйца, соль и круто замесить. Подсушить. Тонко раскатав, свернуть рулетом, затем тонко нарезать рулет и просушить полученную лапшу.

Мука — 1 кг, 2–3 яйца, жир, шкварки по 50 г, соль по вкусу.

258. Сладкий пудинг из муки

Муку просеять. Сливочное масло протереть с сахаром и желтками яиц. Белки взбить в миксере с сахаром. Все смешать, добавить муку, тонко нарезанные кислые яблоки, замоченный изюм, соль, сметану и гашеную уксусом соду. Негусто замесить тесто. Смазать разогретый сотейник жиром (дно и стенки), выложить тесто и запечь до готовности. Готовый пудинг смазать сверху вареньем.

Подавать пудинг с молоком или сладким соусом, например, молочным.

Мука — 1 кг, сливочное масло — 200 г, 3 яйца, сахар — 100 г, изюм — 50 г, яблоки — 200 г, сметана — 200 г. Соды на кончике ножа.

259. Мучной пирог с мясом

Приготовить сдобное дрожжевое тесто муку просеять, добавить дрожжи, проверенные на всхожесть (дрожжи развести в теплой воде и добавить 2 ложки сахара, оставить на 20–30 минут), прибавить жир, растительное масло, яйца. Замесить тесто и поставить в теплое место. Мясо отварить, прокрутить через мясорубку вместе с репчатым луком, добавить жир и прожарить. Когда подойдет тесто, раскатать его, начинить мясом, закрыть пирог тестом и выпекать до готовности.

Мука 1 кг, жир — 100 г, 1–2 яйца, дрожжей — 60 г, сахар — 50 г, соль по вкусу.

260. Пирог с легкими и сердцем

Приготовить вышеописанным способом сдобное дрожжевое тесто. Легкие, сердце отварить, прокрутить через мясорубку вместе с чесноком и луком, прибавить жир и поджарить. Отдельно отварить рассыпчатый рис, прибавить к мясному фаршу. Тесто раскатать, заполнить фаршем и испечь крытый пирог.

Мука 1 кг, жир — 200 г, легкие и сердце 0,5 кг, лук — 50 г, рис — 100 г.

261. Пирог с капустой и яйцами

Сдобное дрожжевое тесто приготовить следующим образом: дрожжи проверить на всхожесть, муку просеять, прибавить дрожжи, сметану, растительное или сливочное масло (маргарин), яйцо (очень рекомендуется добавлять творог, употребляемый не везде в еврейской кухне, — творог делает тесто пышным, вкусным и долго не черствеющим), соль и сахар. Замесить тесто средней плотности. Свежую капусту нашинковать, припустить в небольшом количестве воды и жира, прибавить соль и припущенный в сливочном масле репчатый лук. Отварить яйца вкрутую очистить и, мелко нарезав, прибавить к капусте. Тесто раскатать, заполнить капустой, накрыть вторым слоем теста и запечь до готовности.

Мука — 1 кг, дрожжи — 100 г, 4 яйца, капуста — 1 кг, сметана — 200 г, творог — 200 г, сливочное масло — 100 г, сахар — 2 чайные ложки.

262. Пирог с картофелем и яйцами

Сдобное дрожжевое тесто, приготовленное вышеописанным способом, раскатать, заполнить картофельным фаршем и запечь (крытый пирог). Фарш приготовить следующим образом: очищенный картофель отварить в небольшом количестве подсоленной воды, обсушить, пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленные крутые яйца, соль, жир, припущенный в сливочном масле репчатый лук, перец по вкусу, все тщательно размешать.

Тесто — 1 кг, картофель — 1 кг, мука — 2 ст. ложки (для раскатки теста), 4 яйца, масло сливочное — 50 г, лук — 100 г, жир — 60 г.

263. Пирожки с картофелем

Способ приготовления тот же, что и пирогов с картофелем, только тесто раскатывается на пирожки. Их можно печь, но вкуснее — жарить на растительном масле. Необходимые продукты те же, но требуется больше жира (на 100 г).

264. Пирожки с ливером

Для фарша употребляются не только сердце и легкие, но и печень, диафрагма, желудочки птиц и т. д. Все это отварить, пропустить с репчатым луком через мясорубку, добавить соль, перец, жир и поджарить. Разделать тесто на пирожки, заполнить фаршем и запечь до готовности.

Необходимые продукты те же, что и в рецепте № 260.

265. Пирожки с квашеной капустой

Капусту отжать, промыть, добавить нарезанный репчатый лук и припустить в небольшом количестве воды и жира. Прибавить к готовой капусте мелко нарезанные яйца. Сдобное тесто разделать на пирожки, заполнить фаршем из капусты и запечь в духовке или поджарить.

Квашеной капусты на 1 кг теста — 1,2 кг, жир — 100 г, лук — 60 г, 3–4 яйца.

266. Пирожки с рисом и яйцами

Сварить рассыпчатый рис, прибавить жир, соль, сахар, мелко нарезанные крутые яйца. Сдобное дрожжевое тесто (см. №№ 259, 261) раскатать на пирожки, заполнить фаршем и запечь до готовности.

Тесто — 1 кг, рис — 400 г, 3–4 яйца, масло сливочное — 100–120 г, сахар — 50 г.

267. Пирожки с чечевицей

Чечевицу перебрать, отварить, пропустить через мясорубку, добавить жир, припущенный в жире репчатый лук, все смешать, прибавить измельченные крутые яйца. Сдобное дрожжевое тесто (см. №№ 259, 261) раскатать на пирожки, заполнить фаршем и запечь или поджарить.

Тесто — 1 кг, чечевица 500 г, лук — 100 г, жир — 100 г, 2–3 яйца.

268. Пирожки с фасолью

Сухую фасоль замочить на 3–4 часа. Сварить ее в той же воде на малом огне до готовности. Пропустить фасоль через мясорубку

вместе с репчатым луком и чесноком. К полученной массе добавить жир, шкварки. Сдобное тесто (см. №№ 259, 261) разделать на пирожки. Начинить пирожки приготовленным фаршем из фасоли и запечь до готовности или поджарить.

Тесто — 1 кг, фасоль — 500–600 г, лук — 100 г, жир — 100 г, шкварки — 1 стакан.

269. Блинчики с творогом

Муку просеять, добавить яйцо, молоко или воду, соль. На хорошо разогретую сковородку, слегка смазанную жиром, наносится небольшое количество теста (консистенция жидкой сметаны) так, чтобы тесто свободно и быстро разливалось при поворотах сковороды. Выпекаются блинчики очень быстро, и их складывают на плоской тарелке стопкой. Творог пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, изюм, масло сливочное. Готовую начинку укладывают на поджаренную сторону блинчиков, складывают их вчетверо и жарят, опустив швом вниз на обильно смазанную жиром сковородку.

Растительное масло — 30 г. Тесто: мука 100 г, молоко — 100 г, 1 яйцо, сахар — 10 г, творог 50 г. Начинка: творог — 100 г, сахар 10 г, сметана — 20 г.

270. Блинчики с мясом

Мясо отварить до готовности, пропустить через мясорубку с репчатым луком и чесноком. Прибавить к фаршу соль, жир и поджарить его. Из теста приготовить блинчики (см. № 269), начинить мясом и зажарить. Можно в мясной фарш добавить отварной рис.

Тесто — 1 кг, рис — 100 г, мясо — 500 г, лук — 50 г, жир — 100 г, чеснок по вкусу.

271. Блинчики с рыбой, яйцами и рисом

Рыбу поджарить, отделить мякоть от костей, пропустить через мясорубку, прибавить припущенный в жире репчатый лук, мелко нарезанные вареные яйца и отварной рис. Приготовленные блинчики начинить этим фаршем и жарить до готовности.

Блинчики — 1 кг, рыба — 500–600 г (желательно, чтобы рыба была разных сортов и пожирней), лук — 100 г, 1–2 яйца, жир —

100 г.

272. Блинчики с сельдью, яйцами и рисом

Сельдь (пожирнее) вымочить, освободить от костей, пропустить через мясорубку, прибавить большое количество припущенного лука, рубленные крутые яйца и отварной рис. Все перемешать. Приготовленные блинчики заполнить селедочным фаршем и поджарить.

Блинчики — 1 кг, сельдь — 400 г, лук — 150 г, 2–3 яйца, рис — 50 г, жир — 100 г. Вместо риса можно добавить творог, как в рыбный, так и в селедочный фарш.

273. Оладьи на простокваше

Простоквашу или кефир смешать с мукой, яйцом. Добавить питьевую соду (на кончике ножа), соль, сахар. Все перемешать и выпекать оладьи. Подавать со сметаной или вареньем, или со смесью сметаны и варенья.

Простокваша — 0,5 л, мука — 1 стакан, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, жир — 60-100 г.

274. Оладьи на дрожжах

Проверить дрожжи на всхожесть в теплой сладкой воде и ждать минут 30. Если дрожжи свежие, всыпать в разведенные дрожжи муку, ввести яйца, соль, сахар и ждать, пока тесто не подойдет, а затем жарить оладьи.

Мука — 1 кг, дрожжи — 80 г, жир — 100 г, 1 яйцо, соль и сахар по вкусу.

275. Оладьи из мацы

Муку из мацы (мацемел) залить водой и оставить на 30 минут, затем добавить молоко, яйцо, соль, сахар, на кончике ножа соду, все размешать и жарить оладьи.

Мука — 1 стакан, вода — 0,5 стакана, молоко — 1–1,5 стакана, 1 яйцо, сливочное масло — 60 г (для жарения), соль, сахар по вкусу.

276. Пончики с мясом

Мясо отварить, пропустить через мясорубку вместе с луком, прибавить жир, соль, перец и поджарить. Тесто для пончиков приготовить, как в рецепте № 261, заполнить пончики мясом и жарить в жиру.

Сдобное тесто — 500 г, мясо — 400 г, лук — 50 г, жир — 500 г.

277. Хремзлех со шкварками

Муку из мацы залить водой, оставить на 30 минут, добавить яйцо, соль, жир, шкварки и замесить негустое тесто, разделить на лепешки, придать им продолговатую форму и зажарить с обеих сторон, затем сложить в сотейник и, закрыв крышкой, поставить в духовку на 15–25 минут. Подавать к бульону. Можно добавить в тесто припущенный лук.

Мука из мацы — 2 стакана, вода — 2–3 стакана, жир — 50–60 г, шкварки — 0,5 стакана.

278. Хремзлех с мясом (гефилте хремзлех)

Муку из мацы залить водой, оставить на 30 минут. Затем добавить в муку яйцо, соль, жир. Вареное мясо пропустить через мясорубку вместе с сырым репчатым луком и чесноком. Приготовленное тесто разделить на отдельные лепешки. Лепешки разровнять, заполнить мясным фаршем (фарш можно поджарить) и поджарить с обеих сторон, хорошо подрумянив. Затем сложить готовые хремзлех в сотейник, полить жиром, накрыть крышкой и поставить в духовку на 15–20 минут. Хремзлех подают к бульону или как второе блюдо.

Мука из мацы — 2–3 стакана, воды столько, чтобы через 30 минут получилось мягкое тесто, 2 яйца, сало — 100 г, мясо — 300–500 г, лук — 50–60 г, чеснок 2–3 зубчика.

Каши употребляются в еврейской кухне довольно часто. Их готовят, прибавляя много сладостей и жира.

279. Перловая каша со шкварками

Перловую крупу промыть, залить кипятком (на 1 стакан

перловой крупы 4 стакана воды) и заварить до готовности на малом огне. Когда каша будет готова, прибавить шкварки, припущенный репчатый лук, жир и подавать к столу.

Крупа — 600 г, жир — 100 г, шкварки — 0,5 стакана, лук — 50 г.

280. Гречневая каша

Гречневую крупу перебрать, подрумянить на малом огне, залить водой (на 1 стакан гречневой крупы 2,5 стакана воды). Варят кашу при открытой крышке, а когда вода выкипит, накрывают крышкой и тушат несколько минут. Подают с мясным фаршем, тушеным мясом.

Рассыпчатую гречневую кашу подают с молоком.

Крупа — 600 г, жир — 100 г, полстакана шкварок.

281. Пшенная каша

Пшенную крупу перебрать, залить холодной водой (на 1 стакан пшена 2,5 — 3 стакана воды). Варить до готовности. К готовой каше прибавить масло, посыпать сахаром с корицей.

Крупа — 3 стакана, масло — 50 г, сахар — 50–60 г.

282. Манная каша

Манную крупу употребляют в основном для молочной каши. Молоко вскипятить, всыпать крупу и варить беспрерывно помешивая. При подаче прибавить масло и в отдельной посуде — варенье.

Молоко — 1 л, крупа — 5–6 ст. ложек, масло — 50 г, сахар по вкусу.

283. Рисовая каша

Рис перебрать, промыть (на 1 стакан риса 2,5 стакана холодной воды). Варить при открытой крышке на малом огне. Когда вода выпарится, накрыть крышкой, убавить огонь и варить до готовности. Рассыпчатый рис подают к бульону, мясу. Часто приготавливают сладкий рис, прибавляя масло, изюм, кислые яблоки и сахар.

284. Ячневая каша

Ячневую крупу промыть (на 1 стакан крупы 2,5 — 4 стакана воды). Варить до готовности. Ячневая крупа в основном подается к мясным блюдам.

285. Пудинг из риса с мясом

В готовую рисовую кашу прибавить жир. Вареное мясо пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. Смешать с рисом, добавить яйцо, перемешать, уложить в формы и запечь в духовке.

Рис — 500 г, мясо — 400 г, жир — 50 г, 2 яйца.

286. Гречаник

К готовой гречневой каше прибавить пропущенный через мясорубку творог, сливочное масло, соль, сахар и 2–3 яйца. Все перемешать и запечь до готовности, уложив в форму.

Гречневая крупа — 500 г, творог — 400 г, масло, соль и сахар по вкусу.

287. Пшенник

Пшено перебрать, сварить пшенную кашу, к каше прибавить пропущенный через мясорубку творог, масло, яйцо. Все перемешать и запечь в духовке в виде пудинга.

Крупа — 500 г, масло — 150 г, творога — 300 г, изюм — 50 г, 2–3 яйца, сахар по вкусу.

288. Манник

Манную крупу сварить, прибавить сливочное масло, пропущенный через мясорубку творог, изюм, сахар и взбитые яйца. Уложить на хорошо смазанный противень и запечь полученную массу.

Манная крупа — 500 г, творог — 300 г, масло 120 г, изюм — 50 г, сахар по вкусу.

Цимес — одно из самых популярных блюд еврейской кухни.

289. Цимес с мясом

Морковь почистить, нарезать мелкими кусочками, протереть с мукой. Жирное мясо разрезать на порции, обжарить до полуготовности. В это жаркое положить приготовленную морковь, добавить немного воды и жира, соли и сахара. Тушить до готовности мясо и морковь в казане, накрыв крышкой.

Морковь — 1 кг, мясо — 600 г, мука — 60–70 г, жир — 60 г, сахар и соль по вкусу.

290. Цимес мясной с клецками

Морковь и мясо готовить вышеописанным способом. В момент закладки моркови закладывается и мучная клецка. Когда готовы мясо и морковь, готова и клецка. Клецка подготавливается следующим образом: муку просеять, прибавить топленый жир, припущенный в жире репчатый лук, шкварки и соль. Добавив немного воды, замесить некрутое тесто и оформить его в виде клецки. При подаче клецку нарезают ломтями и кладут поверх цимеса. Если клецка правильно подготовлена, в готовом виде она должна быть рассыпчатой.

Продукты те же, что и в предыдущем рецепте, добавляются только 1–1,5 стакана муки для клецки, 100 г жира, 200 г лука, 100–150 г шкварок.

291. Цимес сладкий

Морковь почистить, нарезать соломкой, протереть с мукой, добавить изюм, чернослив, сахар, соль, сливочное масло, 0,5 стакана воды. Тушить на малом огне до готовности продуктов.

Морковь — 1 кг, изюм — 50 г, чернослив — 200 г, сахар — 100 г, сливочное масло — 100 г.

292. Цимес с яблоками

Морковь почистить, нарезать соломкой и соломкой же нарезать кислые яблоки. Морковь протереть с мукой, добавить яблоки, сахар, сливочное масло. Все смешать и тушить до готовности в казане.

Морковь — 1 кг, кислые яблоки — 400 г, сахар — 150 г, мука — 60–75 г.

293. Голубцы с мясом

Кочан капусты обдать кипятком, затем разделить его на листья. Сырое мясо пропустить через мясорубку вместе с сырым репчатым луком, прибавить соль, яйцо и отварной рис. Все смешать, заполнить листья капусты фаршем, поджарить, положив на сковороду швом вниз. Сложить в сотейник, прибавить воды, томатной пасты, сахара, соли, натертой на мелкой терке моркови, закрыть крышкой и варить до готовности.

Капуста 1 кг, мясо — 500 г, рис — 100 г, томатная паста — 50 г, сахар — 50 г, соль по вкусу.

294. Голубцы с рыбой

Рыбу почистить, вырезать мякоть, пропустить через мясорубку с репчатым луком, добавить яйцо. Отварные листья капусты заполнить фаршем, поджарить и уложить в сотейник. Залить водой так, чтобы она покрывала голубцы, прибавить томатную пасту, морковь, натертую на мелкой терке, репчатый лук. Накрыть крышкой и тушить до готовности.

Капуста — 1 кг, рыба — 500 г, 2 яйца, морковь — 50 г, лук — 50 г, томатная паста — 50 г. Если рыба нежирная, то можно в фарш добавить 100 г сливочного масла.

295. Голубцы с овощами

Морковь почистить, натереть на крупной терке, на мелкой терке натереть свеклу. Соломкой нарезать очищенные яблоки. Все смешать и добавить отваренный рассыпчатый рис. В подготовленные листья капусты завернуть полученный фарш. На сковороде поджарить муку с маслом, добавить томатную пасту и воду. Залить этим соусом голубцы и тушить до готовности под закрытой крышкой.

Капуста — 1 кг, морковь — 400 г, свекла — 200 с, яблоки (кислые) — 300 г, рис — 100 г, сахар — 50 г, масло — 60 г, мука — 50 г, томатная паста — 50 г.

296. Голубцы сладкие (южный вариант)

Виноградные листья ошпарить, приготовить фарш, завернуть его в виноградные листья, сложить в сотейник, смазанный жиром. Залить отваром фруктов (яблоки, груши, виноградный сок, сок ягод и т. д). Варить на малом огне до готовности.

Фарш приготовить следующим образом: отварить рис до полуготовности, прибавить нарезанные стружкой вареную свеклу и морковь, сырые яблоки, чернослив, абрикосы (без косточек, как и сливы), можно добавить инжир. Все это смешать, добавить сахар, сливочное масло.

Рис — 300 г, морковь — 300 г, свекла — 200 г, масло сливочное — 200 г, яблоки — 200 г, чернослив — 100 г, изюм — 50 г, абрикосы 200 г, сахар около 1 стакана. Виноградных листьев по потребности.

297. Вегетарианские голубцы

Кочан капусты отварить, отделить листья, вырезав утолщения. Морковь и свеклу, натертые стружкой, отварить в небольшом количестве воды, прибавить к ним нарезанные соломкой сырые яблоки, соль, сахар и протертые спелые помидоры. Все смешать, прибавив отваренный рассыпчатый рис. Этим фаршем заполнить приготовленные капустные листья и варить в воде из-под овощей, прибавив сметану.

Капуста — 1 кг, морковь — 200 г, свекла — 150 г, яблоки — 250 г, помидоры — 100 г, рис — 200 г, масло сливочное — 100 г, сметана — 300 г.

298. Тушеная капуста с яблоками

Капусту нашинковать, припустить вместе с репчатым луком в небольшом количестве воды и жира вместе с очищенными яблоками (яблоки очистить, вынуть сердцевину, семечки и разрезать на небольшие дольки).

В готовую капусту прибавить сливочное масло или другой жир, добавить соль, сахар по вкусу.

Капуста — 1 кг, жир — 100 г, яблоки (кислые) — 200 г.

299. Тушеная капуста с фасолью

Фасоль замочить на 4–5 часов до варки. Капусту приготовить вышеописанным способом. Фасоль отварить отдельно до полуготовности, затем присоединить к капусте и с мелко нарезанным репчатым луком тушить до готовности на малом огне под закрытой крышкой. Затем добавить сахар, шкварки и потушить еще минут 20.

Капуста — 1 кг, фасоль — 100 г, лук — 50 г жир — 70-100 г.

300. Тушеная капуста с мясом

Капусту нашинковать. Мясо обмыть, нарезать небольшими кусками, припустить в небольшом количестве жира и воды, прибавив нарезанный лук и морковь. Когда мясо станет мягче, можно добавить приготовленную капусту и жир, тушить до готовности. Можно добавить яблоки.

Мясо — 0,5 кг, капуста — 1 кг, морковь — 40 г, лук — 50 г, жир — 50 г.

301. Тушеная морковь с зеленым горошком

Морковь почистить, помыть, нашинковать, тушить в небольшом количестве жира и воды. Когда морковь станет мягкой, добавить зеленый горошек, жир, сахар и тушить до готовности.

Морковь — 1 кг, зеленый горошек — 300 г, жир — 70-100 г, сахар по вкусу.

302. Тушеные овощи с мясом и шкварками

Если капуста и морковь употребляются в еврейской кухне относительно часто, то тушеные овощи готовят очень редко.

Мясо или жирную колбасу жарят на сковороде, после чего тушат в сотейнике до готовности. Затем добавляют к мясу нашинкованную капусту, морковь, мелко нарезанный картофель, зеленый горошек, добавляют сало и шкварки. Тушат до готовности овощей.

Мясо — 500 г, капуста — 300 г, морковь — 200 г, картофель — 300 г, зеленый горошек — 300 г, жир — 100 г, лук репчатый — 50 г, шкварки — 50 г.

303. Жареные грибы

В еврейской кухне, как правило, употребляются из грибов только лисички в жареном, тушеном виде, очень редко белые грибы (главным образом в супе).

Грибы почистить, обмыть, мелко нарезать, отварить в

соленой воде. Мелко нарезать репчатый лук нашинковать морковь и припустить их вместе с грибами на сливочном масле.

Грибы — 500 г, лук — 50 г, морковь — 30 г, сливочное масло — 60 г, соль по вкусу.

304. Лисички тушеные с картофелем

Лисички отварить в подсоленной воде, затем измельчить, добавить нашинкованный лук, мелко нарезанный картофель. Влить воду, где варились грибы, тушить до готовности. К концу варки добавить сметану.

Грибы — 500 г, картофель — 600 г, лук — 50 г, сливочное масло 100 г, соль по вкусу.

305. Тушеные белые грибы с фасолью

Белые грибы почистить, нарезать, поджарить с репчатым луком и нашинкованной морковью, добавить отваренную отдельно (до готовности) фасоль, воду, в которой варилась фасоль, жир и тушить до готовности грибов.

Грибы — 500 г, лук — 60 г, морковь — 30 г, фасоль — 100 г, жир — 60 г, соль по вкусу. Можно прибавить перец.

306. Цветная капуста отварная с маслом

Капусту почистить, тщательно промыть каждый кусочек отдельно, отварить в горячей подсоленной воде. Готовую капусту обсушить на дуршлаге, подавать со сливочным маслом или сметаной.

Цветная капуста — 1 кг, сливочное масло — 200 г.

307. Цветная капуста жареная

Цветную капусту отварить, как в предыдущем рецепте. Приготовить раствор муки и яиц. Каждую веточку капусты обмакнуть в раствор и жарить на сливочном масле. Подавать с жареным картофелем.

Цветная капуста — 1 кг, сливочное масло 100 г, мука — 50–75 г, 2–3 яйца, соль по вкусу.

308. Пюре из фасоли со шкварками

Фасоль замочить на 3–4 часа. Отварить до готовности в подсоленной воде, пропустить через мясорубку, добавить жир, шкварки, соль по вкусу, размять.

Фасоль — 500 г, жир — 100 г, шкварки — 100 г.

309. Гороховая каша

Горох отварить, пропустить через мясорубку, добавить жир и гусиные шкварки. Пюре из фасоли и гороха подается к мясным блюдам.

Горох — 500 г, жир — 100 г, шкварки — 100 г.

310. Тыквенная каша с крупами

Тыква употребляется в еврейской кухне очень редко — преимущественно в южных районах.

Тыкву почистить (снять кожуру, выбрать сердцевину и семечки), нарезать кусочками, залить небольшим количеством горячей воды. Тушить на малом огне на пламярассекателе, добавив молоко и крупу (манную, рис, пшено). Когда крупа разварится, все перемешать, добавить сливочное масло и сахар по вкусу.

Тыква (очищенная) — 1 кг, манная крупа — 50–75 г, рис — 75 г, пшено — 75 г, масло — 100 г, молоко — 500–600 г, сахар по вкусу.

311. Тыква жареная

Подготовленную тыкву разрезать на тонкие ломтики, каждый ломтик обмакнуть в яйцо, разведенное в молоке, затем обвалять в сухарях, смешать с солью. Жарить в значительном количестве жира.

Тыква — 1 кг, 1–2 яйца, жир — 100–120 г, сухари — 100 г.

312. Тыква маринованная

Подготовленную тыкву разрезать на небольшие кубики. Подготовить маринад: развести уксус, добавить лавровый лист,

душистый перец, соль и сахар по вкусу, поставить на огонь. Когда маринад закипит, опустить в него кусочки тыквы. Поварить около 5 минут, сложить тыкву с маринадом в стерильную банку. Такая тыква может стоять целую зиму.

313. Жареные помидоры

Помидоры обмыть, нарезать дольками, сложить в сотейник, добавить жир, тонко нарезанный репчатый лук и жарить на небольшом огне. Когда томаты будут готовы, залить сырыми яйцами. Добавить по вкусу сахар, соль.

Помидоры — 1 кг, лук — 100–200 г, 1–2 яйца, жир — 100 г, сахар, соль по вкусу.

314. Свежие бобы с маслом

Свежие бобы (не набравшие восковую спелость) отварить в стручках в соленой воде, при подаче освободить от стручков и полить маслом.

Бобы — 500 г, масло — 100 г.

315. Бобы тушеные с медом

Босы отварить почти до готовности в подсоленной воде, в другой кастрюле вскипятить мед с водой, добавить лимонного сока или лимонной кислоты и прокипятить в этой воде до полной готовности. Оставить в этой жидкости на пару часов, вынуть и, обсушив, подавать к столу.

Бобы — 0,5 кг мед — 300 г, лимонная кислота по вкусу.

316. Фасоль тушеная с мясом (южный вариант)

Жирное мясо нарезать небольшими кусочками, тушить вместе с нашинкованным луком и мелко нарезанной морковью. Фасоль предварительно замочить на 5–6 часов. К тушеному мясу прибавить фасоль, зеленый горошек и промытый рис. Добавить воды и жира и тушить до готовности мяса, фасоли и гороха. К концу варки добавить перца по вкусу.

Мясо — 400 г, фасоль — 300 г, зеленый горошек — 200 г, рис — 200 г, жир — 100 г, лук — 70 г.

317. Фаршированные кабачки

Кабачки обмыть, снять кожуру, разрезать вдоль пополам, вынуть сердцевину (семечки), заполнить фаршем. В хорошо смазанный жиром сотейник уложить кабачки, добавить воду и жир и тушить до готовности.

Фарш готовят следующим образом: сырое мясо пропустить через мясорубку с луком и чесноком, добавить соль, перец, отварной рис.

Кабачки 1 кг, мясо — 400 г, рис — 100 г, морковь и лук — по 50 г, жир — 50 г.

318. Фаршированный перец

Фаршированный перец готовят в основном на юге страны.

Сладкий перец (зеленый или красный) обдать кипятком, срезать сверху крышечку, ложкой вынуть середину и семена, заполнить фаршем, уложить в хорошо смазанный жиром сотейник, залить жиром и водой и тушить до готовности.

Фарш готовят следующим образом: мелко нарезанные морковь, лук, чеснок, помидоры потушить все вместе с растительным маслом, прибавить соль, сахар, перец по вкусу. Подавать перец к столу, залив подливой.

Перец — 500 г, морковь — 200 г, лук — 100 л, помидоры — 200 г, растительное масло — 100 г, соль и сахар по вкусу, 2–3 дольки чеснока.

319. Баклажанная икра

Все блюда из баклажанов также в основном употребляются на юге.

Баклажаны обмыть, минут на 10 поставить в духовку, снять кожуру, пропустить через мясорубку. Протереть на крупной терке морковь, мелко нарезанный лук и чеснок, соединить с баклажанами, прибавить соль, сахар, перец и мелко нарезанные томаты или томатную пасту, растительное масло и тушить до полной готовности. Икра, приготовленная таким образом, может долго храниться в стеклянной банке под закрытой крышкой.

Баклажаны — 200 г, морковь — 100 г, лук — 50 г, помидоры — 200 г, 2–3 дольки чеснока, растительное масло — 150 г, сахар, соль и перец по вкусу.

320. Баклажаны жареные

Баклажаны обмыть, минут на 15 поставить в духовку, снять кожуру, нарезать толстыми ломтями. Запанировать в муке и поджарить. Отдельно припустить кольцами нарезанный лук, нарезанную соломкой морковь, нарезанные дольками помидоры. Прибавить соль, сахар, перец и припущенную сердцевину баклажанов через мясорубку. Все это потушить до готовности. Полученным фаршем заполнить баклажанные кольца и тушить до готовности баклажанов.

Баклажаны — 500 г, лук — 200 г, морковь — 200 г, помидоры — 300 г, растительное масло — 150 г, сахар, соль и перец по вкусу.

321. Тушеная свекла с черносливом

Свеклу обмыть, почистить, натереть на крупной терке, припустить в небольшом количестве жира, добавить промытый чернослив и тушить на малом огне, прибавив немного жира и воды, до полной готовности. Соль и сахар добавить по вкусу.

Свекла — 1 кг, чернослив — 200 г, сливочное масло — 50 г.

322. Кукуруза с маслом

Изделия, из кукурузы применяются также в основном на юге страны.

Свежую кукурузу сварить до готовности и подать со сливочным маслом.

323. Кукурузная каша

Кукурузную крупу засыпать в кипящую воду. Прибавить соль и варить до готовности на малом огне под закрытой крышкой. В горячую кашу добавить шкварки, сало и припущенный репчатый лук.

Кукурузную кашу можно приготовить и сладкой, добавив сливочное масло, сахар, изюм.

Крупа — 600 г, сало — 70 г, шкварки — 0,5 стакана, лук — 70 г.

Салаты

Салаты в еврейской кухне употребляются мало. В основном это легкие салаты.

324. Салат из редиса со сметаной

Редис почистить, обмыть, нарезать пластинками и залить сметаной. Соль по вкусу.

325. Салат из огурцов и зеленого лука

Свежие огурцы обмыть, нарезать ломтиками, прибавить крупно нарезанный лук-перо, залить сметаной. Соль по вкусу.

326. Салат из огурцов с томатами

Огурцы и томаты обмыть, нарезать ломтиками, прибавить крупно нарезанный лук-перо и зелень петрушки. Залить сметаной. Соль по вкусу.

327. Зеленый салат

Листья зеленого салата обмыть, нарезать и заправить раствором лимонной кислоты с сахаром.

328. Салат из свежей капусты

Свежую капусту нашинковать, заправить раствором лимонной кислоты с сахаром. Вместо лимонной кислоты можно заправить сметаной.

329. Салат из свежей капусты с яблоками

Капусту тонко нашинковать, прибавить нарезанные соломкой кислые яблоки, прибавить соль и сахар по вкусу, заправить сметаной.

330. Салат из квашеной капусты

Квашеную капусту отжать, прибавить сахар и растительное масло.

331. Салат из квашеной капусты со свеклой

Квашеную капусту отжать прибавить натертую на мелкой терке вареную свеклу, мелко нарезанный чеснок. Заправить растительным маслом и сметаной.

332. Салат из вареной свеклы и яблок

Вареную свеклу нарезать соломкой, так же нарезать кислые яблоки, заправить сметаной, перемешать. Соль и сахар по вкусу.

333. Салат из свеклы с чесноком

Вареную свеклу натереть на мелкой терке и добавить мелко нарезанный чеснок по вкусу. Заправить растительным маслом и сметаной.

334. Салат из свеклы с хреном

Вареную свеклу натереть на крупной терке, на мелкой терке натереть очищенный хрен, добавить к свекле в небольшом количестве (по вкусу). Заправить сметаной.

335. Салат из моркови с медом

Морковь почистить, обмыть, натереть на крупной терке, соединить с медом и сметаной (по вкусу).

336. Салат из редьки

Редьку почистить, обмыть, натереть на крупной терке, смешать с гусиными шкварками и крупно нарезанным крутым яйцом. Прибавить куриный или гусиный жир.

337. Салат из фасоли

Фасоль отварить до готовности, смешать с маленькими кусочками вымоченной сельди, мелко нарезанным репчатым луком и чесноком, вареным картофелем, нарезанным кубиками. Заправить растительным маслом со сметаной или готовым майонезом. Можно добавить мелко нарезанные крутые яйца.

Фасоль — 300 г, картофель — 100 г, мякоть одной сельди — 50 г, 2–3 дольки чеснока, 1–2 яйца, растительное масло — 50 г, сметана — 70 г.

Винегреты, как и салаты из вареных овощей, употребляются в еврейской кухне очень редко. Однако в последние годы их употребление входит в традицию.

338. Винегрет с зеленым горошком

Отварить в подсоленной воде свеклу, морковь, картофель. Сняв кожуру, нарезать свеклу небольшими кубиками и залить ее растительным маслом (для того, чтобы она не окрашивала другие продукты). После этого нарезать кубиками морковь и картофель, добавить мелко нарезанный лук, тонко нарезанные соленые огурцы (кожуру с огурца лучше снять), добавить консервированный зеленый горошек. Все смешать, добавить соль, заправить растительным маслом со сметаной или майонезом.

Свекла — 500 г, морковь — 300 г, картофель — 200 г, лук — 50 г, огурцы — 200 г, зеленый горошек — 200 г, добавить по вкусу мелко нарубленный чеснок. Можно вместо огурцов положить кислые яблоки (без кожуры). Яблоки придают значительно более нежный вкус, чем огурцы.

339. Винегрет с рыбой

В винегрет, приготовленный вышеописанным способом прибавить мякоть жареной или вареной рыбы (по вкусу).

340. Винегрет с сельдью

В винегрет, приготовленный, как в рецепте № 338 или № 339, добавить мякоть вымоченной сельди, нарезанную мелкими кусочками. Сельдь значительно улучшает вкус винегрета, но

следует помнить, что в этом случае его не следует солить. Сельдь также прибавляется по вкусу.

341. Салат из вареных овощей

Отварить начищенный картофель, нарезать кубиками. Прибавить тонко нарезанные огурцы, мелко нарезанный лук, зеленый консервированный горошек, можно заправить кусочками отварного мяса или нежирной колбасы. Заправить салат майонезом или сметаной вместе с растительным маслом.

Картофель — 1 кг, зеленый горошек — 200 г, лук 70 г, огурцы — 300 г, колбаса — 200 г.

Блюда из творога и яиц

342. Творог с чесноком и луком

Творог смешать с простоквашей, накрошить мелко нарезанный репчатый лук и чеснок, все перемешать, прибавить соль по вкусу и подавать к отвар ному картофелю.

Творог — 500 г, простокваша — 1–1,5 стакана, лук — 20 г, чеснок — 2–3 дольки.

343. Творог со сметаной

Творог смешать со сметаной, прибавить соль, специи по вкусу, подавать к отварному картофелю.

Картофель — 1 кг, творог — 200 г, сметана — 200 г.

344. Сырники

Творог пропустить через мясорубку, прибавить сливочное масло, яйцо, муку, замесить тесто, разделить на отдельные лепешки, придать им форму сырников и поджарить. Подавать со сметаной, с сахаром или с вареньем.

Творог — 500 г, 2 яйца, муки столько, чтобы получилось тесто. Излишек муки делает сырники твердыми.

345. Сырники с картофелем

Отварить очищенный картофель, пропустить через мясорубку вместе с творогом, добавить соль, запанировать в муке и жарить до готовности.

Картофель — 500 г, творог — 500 г, мука — 20 г, жир — 100 г.

346. Сырники с морковью

Морковь почистить, отварить до готовности, пропустить через мясорубку вместе с творогом, прибавить сахар, соль, муку и замесить тесто. Разделить тесто на сырники, запанировать их в муке и жарить. Подавать со сметаной.

Творог — 1 кг, морковь — 300 г, сахар по вкусу, мука по потребности.

347. Творожный пудинг

Масло и творог пропустить через мясорубку, прибавить взбитые яйца, сахар, изюм. Толстостенную форму (дно и стенки) смазать жиром Выложить в нее творожную массу и запечь.

Творог — 1 кг, масло — 100 г, 3 яйца, изюм — 50 г, сахар 150 г.

348. Творожная запеканка с яблоками

Творог пропустить через мясорубку, смешать со сметаной, добавить манную крупу, яйца, сливочное масло, сахар. Полученную творожную массу тщательно размешать. Дно и стенки противня смазать жиром. На дно уложить слой творога, затем слой тонко нарезанных очищенных кислых яблок. Сверху посыпать сахаром и снова уложить слой творога, сбрызнуть маслом и запечь до готовности.

Творог — 1 кг, сметана — 250 г, сливочное масло — 100 г, 2 яйца, манная крупа — 5–6 ст. ложек, яблоки — 0,5 кг, сахар — 1 стакан.

349. Вареники из творога

Творог пропустить через мясорубку, смешать с мукой, добавить яйцо и сделать мягкое тесто. Раскатать, свернуть рулетом и, отрезая маленькими кусочками, бросать в кипящую подсоленную воду. Когда вареники всплывут, они готовы. Подавать со сливочным маслом или сметаной.

Творог — 1 кг, мука — 200 г, 2 яйца.

350. Яйца, фаршированные сельдью

Яйца сварить вкрутую, опустить в холодную воду, снять кожуру, разрезать вдоль пополам. Мякоть вымоченной сельди пропустить через мясорубку, смешать с мелко нарезанным репчатым луком, прибавить желток, протертый со сливочным маслом, и полученной смесью заполнить яйца.

5 яиц, сельдь — 200 г, 1 большая луковица, 3–4 дольки чеснока, масло — 50 г.

351. Яйца, фаршированные копченой рыбой

Технология и продукты те же, что в предыдущем рецепте, только вместо сельди берется копченая рыба.

352. Яйца, фаршированные мясом

Мясо пропустить через мясорубку, добавить репчатый лук и чеснок, перец, соль, желтки яиц и куриный жир, все перемешать. Заполнить яйца фаршем.

Вареное мясо — 200 г, лук — 50 г, 3 дольки чеснока, жир — 50 г, перец, соль по вкусу. Яйца можно фаршировать и колбасой.

353. Яичница с брусникой

Яйца взбить. На горячую, смазанную сливочным маслом сковородку вылить яйца и зажарить до готовности. На одно яйцо — 10 г сливочного масла. Яичницу подавать с брусничным вареньем.

354. Яичница с колбасой

Колбасу поджарить небольшими кусочками вместе с луком. Яйца взбить, залить ими колбасу и запечь до готовности. Вместо колбасы можно запечь яичницу с мясным фаршем, рыбой, просто шкварками.

Колбаса — 100 г, 1 яйцо, жир — 20 г.

355. Яичница с овощами

Нашинкованные овощи — морковь, капусту, лук, репу припустить с маслом до готовности, залить взбитыми яйцами и запечь до готовности. Так же можно запечь яичницу с любыми овощами.

Овощи — 0,5 кг, 2–3 яйца.

356. Омлет белковый

Белки яиц отделить от желтков, белки взбить с молоком, посолить и запечь на хорошо смазанным жиром противне. Белковый омлет можно запечь и с репчатым луком. Это блюдо очень показано людям пожилого возраста.

На 2–3 белка — 30–40 г молока.

357. Яичница с сыром и сметаной

Яйца взбить, смешать с маслом, сметаной и запечь. Готовую яичницу посыпать тертым сыром.

2 яйца, сметана и сливочное масло по 1 ст. ложке, сыр — 30 г.

358. Яичница с мукой

К продуктам, приготовленным, как в предыдущем рецепте, добавить 1 чайную ложечку муки, хорошо размешать и выпекать вышеописанным способом.

359. Омлет

В яйца влить молоко, хорошо взбить. Сковороду смазать сливочным маслом, залить омлет и выпекать под закрытой крышкой.

3 яйца, молоко — 100 г, соль по вкусу, масло — 30 г.

360. Яичница с мясным фаршем

Из вареного мяса приготовить фарш, добавив мелко нарубленный лук и чеснок. Припустить в небольшом количестве жира. Залить взбитыми яйцами.

Вареное мясо — 300 г, 2–3 дольки чеснока, лук — 50 г, жир — 50 г.

361. Яйца с чесноком

Круто сваренные яйца очистить от скорлупы, крупно нарезать, смешать с гусиными шкварками и жиром, мелко нарезанным луком и чесноком.

3 яйца, шкварки — 0,5 стакана, лук — 20 г.

362. Яйца с соленой водой (старинный рецепт)

Яйцо сварить вкрутую, разрезать на толстые пластинки и залить кипяченой подсоленной водой. Подают как закуску.

363. Яичница с мукой

Яйца взбить, добавить немного молока и муки. Все перемешать и запечь на сливочном масле.

1 яйцо, мука — 1 чайная ложка, молоко — 50 г, сливочное масло — 15 г.

364. Яичница с сыром

Припустить в сливочном масле репчатый лук, добавить тонко нарезанный сыр и через 5–6 минут-взбитое с молоком яйцо. Запечь до готовности.

1 яйцо, сыр — 30 г, лук — 10 г, масло сливочное — 15–20 г.

365. Сыр жареный

Сыр нарезать тонкими ломтями, поджарить на сливочном масле с обеих сторон (запанировав в муке) и залить яйцом, растворенным в молоке.

1 яйцо, сыр — 50–60 г, молоко — 40 г, жир — 30 г.

Еврейские сладости и сладкие мучные блюда

366. Тейглех (классический рецепт)

Тейглех — тесто, вареное в меду — одно из самых популярных сладких блюд. Яйца размешать, взбить, добавить растительное масло, три стакана просеянной муки. Не добавляя воды, приготовить тесто средней плотности. Тесто разделить на несколько частей. Из каждой, раскатав, приготовить разные фигуры — колечки, звездочки.

В глубокую кастрюлю с очень плотной крышкой налить 3

стакана воды, 2 стакана меда и всыпать 2 стакана сахарного песка. Все размешать и поставить на огонь при закрытой крышке, ждать, пока не закипит. В кипящий сироп быстро опустить все приготовленные фигурки из теста и вновь плотно закрыть крышкой. Варить на среднем огне, не открывая крышку, 40–45 минут. Крышку кастрюли открывают на очень короткое время лишь затем, чтобы помешать тейглех. Варить до тех пор, пока тейглех не примут светло-коричневую окраску.

Тем временем приготовить разделочную доску, смочить ее водой и, быстро вынимая шумовкой по одному тейглех, обсыпать их сахарным песком или молотым маком.

Тейглех готовят различными способами — это отражение того факта, что тейглех очень капризны и вынутые из кипящего раствора быстро садятся и становятся несъедобными.

6 яиц, мука — 3 стакана, растительное масло 40 г, три стакана воды, сахар и мед — по 2 стакана.

367. Тейглех с содой

Яйца взбить, добавить три столовые ложки растительного масла, 0,5 чайной ложки питьевой соды, гашеной уксусом, три ложки сахара, 0,5 стакана водки и столько муки, чтобы получилось тесто средней плотности. Тесто разделать на фигурки.

Приготовить раствор из 2,5 стакана воды, 1 кг сахарного песка и 200 г меда. Все размешать, пока сахар не растает, в кипящий раствор опустить все фигурки из теста, плотно закрыть крышку и, не открывая, кипятить 40 минут. После этого каждые 5 минут, быстро приоткрывая крышку, помешивать тейглех, чтобы

они не пригорели. Когда изделия приобретут ореховую окраску, шумовкой по одному их быстро вынимают на смоченную доску и посыпают сахарным песком.

Пока варится первая порция тейглех, приготовьте вторую порцию теста (количество продуктов наполовину меньше, чем в первой порции). Вынув последний тейгл первой порции, закладывайте вторую, не добавляя ничего в сироп. Варить тем же способом. Вторая порция обычно получается более удачной.

7 яиц на первую порцию, 3 яйца — на вторую порцию, мед — 200 г, сахар — 1 кг, водка — 0,5 стакана, сода — 0,5 чайной ложки, вода — 2,5 стакана.

368. Тейглех с дрожжами

Тейглех можно приготовить следующим образом. Яйца взбить, смешать с разведенными в спирте дрожжами, добавить растительное масло и столько муки, чтобы получилось тесто средней плотности. Приготовить раствор сахара с медом. Дать этой смеси закипеть, помешивая, пока сахар не растает. Из теста сформовать фигурки одинаковой величины. Для этого тесто разделить на 16 равных частей и из каждой части сделать по 4 фигурки.

В кипящий раствор быстро заложить все фигурки, накрыть очень плотной крышкой. Можно сверху еще накрыть полотенцем. Варить на среднем огне 45–60 минут. После этого, время от времени быстро приоткрывая крышку, помешивать тейглех. Кипятить еще около 20 минут, пока тейглех не приобретут цвет орехового дерева. Приготовить доску, смоченную водой, и, вынимая тейглех по одному обсыпать их сахаром.

10 яиц, растительное масло и спирт — по 2 ст. ложки, 20 г дрожжей, мед и сахар — по 2 стакана, вода — 5 стаканов.

369. Тейглех с крахмалом

Яйца (6 штук) взбить, добавить две столовые ложки растительного масла, 1 ст. ложку крахмала, 3 стакана муки и приготовить тесто средней плотности. Разделить тесто на отдельные фигурки. В глубокую кастрюлю с плотной крышкой налить 3 стакана холодной воды, высыпать 2 стакана сахарного песка, 2 стакана меда. Все это размешать, пока не растает сахар, и вскипятить при закрытой крышке.

В кипящий раствор быстро опустить приготовленные тейглех,

накрыть плотной крышкой и кипятить в течение 35 минут, не открывая крышку. Время от времени приоткрывая крышку, помешивать ложкой, чтобы не пригорели, последние 10–15 минут варить при открытой крышке.

Вынимая тейглех по одному на влажную доску, обсыпать каждый сахарным песком.

370. Тейглех (южный вариант)

Отличие от предыдущих рецептов только в том, что тесто раскатывается на 5–6 полосок, которые разрезаются на маленькие кусочки величиной с вишню. Все эти кусочки опустить в кипящий раствор воды, сахара и меда. Варить так же, как описано выше. Затем шумовкой вынуть все слипшиеся кусочки вместе, разровнять их ложкой и обсыпать сахарным песком. Когда немного остынет, разрезать на отдельные кубики.

Необходимые продукты см в рецепте № 369.

371. Тейглех печеные

Яйца (6 штук) взбить, прибавить две-три столовых ложки растительного масла, две ложки сахарного песка, три стакана муки и приготовить тесто средней плотности. Сформовать из теста фигурки, запечь в духовке до готовности. После этого опустить готовые фигурки в кипящий раствор воды, сахара и меда (по 2 стакана). Вынимать обычным способом.

372. Айнгемахц

Айнгемахц — редька, вареная в меду — оригинальное, приятное блюдо. Редьку (черную), сняв кожуру, тщательно промыть, натереть на крупной терке. Отварить в небольшом количестве воды почти до готовности.

Затем промыть холодной водой, обсушить на дуршлаге. Подготовить раствор воды, сахара и меда (искусственного), довести до кипения и опустить в него приготовленную редьку. Через 5-10 минут прибавить к редьке цедру апельсина (апельсин натереть на крупной терке; если корка сухая, то, поварив 5 минут и потом осушив, пропустить ее через мясорубку). Варить редьку до тех пор, пока она не поглотит всю жидкость под закрытой крышкой. Теперь надо добавить к редьке измельченные орехи и

имбирь, и варить при открытой крышке, беспрерывно помешивая ложкой до тех пор, пока редька не станет светло-коричневого цвета.

Редька — 1 кг, сахар, мед, вода — по 2 стакана, орехи — 200 г, имбирь по вкусу (0,5–1 чайная ложка).

373. Имберлех

Имберлех — морковь, сваренная в сахаре с апельсиновой цедрой. Оригинальное пряное еврейское лакомство.

Морковь очистить, тщательно промыть, натереть на мелкой терке. Натертую морковь смешать с сахарным песком, прибавить апельсиновую или лимонную цедру, приготовленную, как в рецепте № 372. Варить на небольшом огне под закрытой крышкой до тех пор, пока морковь не поглотит всю жидкость. Добавить измельченные подсушенные орехи и имбирь. На смоченную водой доску выложить всю получившуюся массу моркови, разровнять ложкой или смоченной водой скалкой и оставить на 10–12 часов. После этого разрезать застывшую морковь на отдельные квадратики и перевернуть их на другую сторону. Оставить сохнуть на 2–3 дня, переворачивая время от времени. Когда имберлех подсохнут, они готовы к употреблению.

Морковь — 1 кг, сахар — 1 кг, апельсиновые корки 100 г, орехи — 200 г, имбирь — по вкусу.

374. Цитрусовые шарики

Лимонные или апельсиновые корки замочить на 24 часа, воду слить. Морковь почистить, тщательно вымыть, натереть на мелкой терке. Приготовленные корки пропустить через мясорубку, смешать с сахаром и морковью и варить на маленьком огне под закрытой крышкой, пока жидкость не будет поглощена и не получится однородная масса.

Прибавить мелко нарубленные орехи и имбирь и варить далее при открытой крышке, часто помешивая. Вынимая сваренную массу порциями, мокрой чайной ложкой или же мокрой ладонью придают ей форму шарика и обкатывают в сахарной пудре, затем складывают горкой в вазочку.

Апельсиновые или лимонные корочки — 1 кг, морковь — 1 кг, сахар — 1 кг, орехи — 200–300 г, имбирь — по вкусу.

375. Лекех

Как правило, лекех пекут после тейглех. В сироп, оставшийся после приготовления тейглех, надо сразу же, пока не застыли мед и сахар, влить бутылку кефира, размешать и, когда сироп немного остынет, добавить ложки три растительного масла, два яйца, 0,5 чайной ложки питьевой соды, все размешать и добавить столько муки, чтобы получилось жидкое тесто консистенции густой сметаны. Вылить в хорошо смазанный сотейник, заполнив его лишь наполовину, памятуя о том, что лекех при выпечке увеличивается в два раза. Лекех готов, когда нож, которым вы его проткнете, останется чистым.

Если лекех выпекается специально, берут 1 стакан меда, 1 стакан сахара, 1 стакан воды, сироп доводят до кипения. Дают смеси остыть, а далее все делают так, как описано выше.

376. Лекех с начинкой

В тесто для лекех добавить изюм, лимонную цедру, орехи, ягоды из варенья. Можно сделать иначе — испечь лекех, смазать сверху густым вареньем и посыпать толчеными орехами.

377. Кихлех

Желтки яиц взбить вместе с белками, добавить сахар и просеянную муку. Не добавляя воды, замесить крутое тесто. Очень тонко раскатав его, нарезать полосками, сделав в них срединный надрез, и запечь в духовке.

Сахар — 50 г, 6 яиц, муки столько, чтобы получилось тесто, как на лапшу.

378. Воздушный картофель (ейн ей, ейне бульбе)

Отварить в чуть подсоленном молоке очищенный картофель. Размять его и, добавив сливочное масло, взбить с яйцом. Взбить остальные яйца с сахаром. Осторожно смешать взбитый картофель с взбитыми яйцами, добавить измельченный подсушенный орех. В хорошо смазанный жиром противень выложить картофель и запечь его. Когда остынет, разрезать его на квадраты и посыпать сахарной пудрой.

Сливочное масло — 200 г, 5–7 картофелин, 6 яиц, сахар — 100 г, орехи — 200 г.

379. Рулет с маком

Подготовить мак: залить кипятком, дать покипеть минут 5, посушить на дуршлаге, покрытом марлей. Пропустив мак через мясорубку без добавления сахара, добавить сахар и пропустить через мясорубку еще 1–2 раза, на каждую ложку мака добавляя в мясорубку одну ложку сахарного песка.

Тесто можно употребить дрожжевое или сдобное пресное. Пресное сдобное тесто готовят следующим образом: муку просеять, прибавить сметану, разогретое сливочное масло (маргарин), гашеную уксусом питьевую соду, сахар. Тесто месить до тех пор, пока не получится однородная масса средней плотности. Тесто раскатать довольно тонко, сбрызнуть растопленным маслом и покрыть полученной массой мака, разравнивая его влажной ложкой. Затем лист теста закатать в виде рулета и уложить на смазанный противень швом вниз. Выпекать в духовке, пока рулет не зарумянится, разрезать, только когда рулет остынет.

Дрожжевое тесто приготавливают так: проверив дрожжи на всхожесть, соединяют их с просеянной мукой, прибавляют соль, сахар, растительное и сливочное масло и месят до тех пор, пока не получится средней плотности тесто, не пристающее к рукам. Накрыть тесто теплой тканью, поставить в теплое место (избегая сквозняков), но не перегревая.

Тесто — 1 кг, мак — 150 г, сахар — 150 г.

380. Рулет с маком и изюмом

Изюм тщательно промыть и залить кипятком. Когда он станет мягким, соединить с маком приготовленным, как в рецепте № 379. В остальном способ приготовления тот же.

Необходимое количество изюма — от 50 до 100 г.

381. Рулет с маком и орехами

Грецкие орехи подсушить, измельчить, можно также использовать очищенные поджаренные семечки подсолнечника. Орехи смешать с маком подготовленным, как в рецепте № 379. В остальном технология та же.

Тесто — 1 кг, орехи — 100–150 г.

382. Рулет сладкий с орехами (южный вариант)

Сдобное пресное тесто уложить на салфетке и очень тонко раскатать. Тесто смазать тонким слоем варенья. На край листа уложить фарш и с помощью салфетки свернуть лист теста рулетом. На смазанный жиром противень уложить рулет швом вниз и выпекать до готовности. Во время выпечки несколько раз проколоть рулет кончиком ножа.

Фарш готовить так: черствый батон, срезав корку, раскрошить рукой, смешать с сахаром, добавить измельченные подсушенные орехи и пропущенную через мясорубку цедру апельсина или лимона (лучше целый лимон с цедрой без косточек).

Тесто 600 г, батон, стакан орехов, стакан сахара, 100 г апельсиновых корок.

383. Струдель

Просеять муку, высыпать на доску, сделать в муке лунку. Смешать в стакане яйцо, уксус, соль и вылить полученную смесь в лунку, залить горячим молоком (водой) и вымешать (сначала ложкой, затем рукой) плотное тесто. Полученное тесто на 1–2 часа оставить в теплом месте (под нагретую кастрюлю или на кастрюлю поставить банку с горячей водой). Тесто не должно остывать. После этого тесто делят на 3–4 части. Каждую часть кладут на полотенце, посыпанное мукой, и раскатывают очень тонким слоем, смазывают тесто растопленным сливочным маслом и посыпают тонким слоем сухарной муки, поверх кладут тонко нарезанные пластинки яблок, измельченные и подсушенные грецкие орехи, мягкий изюм и измельченную цедру апельсинов. Все это посыпать сахарным песком, смешанным с корицей, и полить растопленным маслом. Теперь при помощи полотенца свернуть лист теста рулетом, положить на смазанный жиром противень швом вниз. Смазать рулет смесью яйца, сахара и воды.

Запекать минут 25–30, проколов струдель несколько раз острым ножом. Разрезать струдель, пока он не остыл.

Мука — 2 стакана, 2 яйца, вода — 1/4 стакана, яблоки — 500 г, сухарная мука — 100 г, молотая корица — 0,5, масло 100 г, изюм — 50–70 г, орехи — 100 г.

384. Маковки (мон фингерлех)

Мак залить кипятком, прокипятить под закрытой крышкой

минут 5, затем посушить на дуршлаге, покрытом шелковой тканью, она хорошо пропускает воду, с нее легче снимать мак. Подсушенный мак подготовить, как в рецепте № 379. Просеянную муку смешать со сливочным маслом, сахаром, мелко нарезанными и подсушенными грецкими орехами, прибавить полученную смесь к маку, перемешать. Из полученной массы скатать колбаски величиной с мизинец. Обкатать колбаски в размельченных орехах, запекать на слегка смазанном противне 15–20 минут, время от времени переворачивая.

Мак — 2 стакана, мука — 100 г, орехи — 1 стакан, масло сливочное — 50 г, сахар — 2 стакана.

385. Гоменташен (булочки с маком)

Сдобное дрожжевое тесто разрезать на отдельные шарики, тонко раскатать каждый из них, начинить маком и придать им треугольную форму. Мак приготовить, как в рецепте № 379. Запечь до готовности.

Тесто — 1 кг, сахар и мак — по 2 стакана. Можно добавить орехи — 100–200 г.

386. Рулет с какао и орехами

Сдобное дрожжевое или пресное тесто раскатать тонким пластом, посыпать какао, смешанным с сахаром и измельченными орехами, свернуть рулетом и запечь швом вниз на хорошо смазанном противне.

Тесто — 1 кг, какао — 2 столовых ложки, сахар 1 стакан, орехи — 0,5 стакана.

387. Лимонный пирог

Пекарские дрожжи смешать с сахаром, развести в теплом молоке, поставить в теплое место для проверки. Просеять муку, добавить сметану, дрожжи, молоко, растительное масло и замесить тесто средней плотности. Пока тесто доходит, приготовить начинку: один лимон натереть на терке вместе с цедрой, удалив только семена. По вкусу добавить сахар, затем измельченные подсушенные орехи. Раскатать тесто, разделить на два пласта, на один положить начинку, посыпать толчеными сухарями и покрыть вторым пластом теста. Выпекать до

готовности. Разрезать, когда остынет.

Дрожжи — 50 г, мука — 2,5 стакана, 1 лимон, сливочное (или растительное) масло — 200 г, молоко — 0,5 стакана, сметана — 50 г, сахар — 50 г, сахар в начинку по вкусу, орехи — 200 г.

388. Пирог с яблоками

Приготовить сдобное дрожжевое тесто (см. предыдущий рецепт). Яблоки помыть, вырезать сердцевину, плодоножку, натереть на крупной терке. Замочить изюм, пока он не станет мягким. Смешать натертые яблоки с изюмом и сахарным песком. Тесто раскатать одним листом, посыпать его измельченными сухарями и выложить яблоки. Края пирога не закрывать сверху тестом — сделав лишь переплет из жгутиков теста.

Тесто — 1 кг, яблоки — 800 1000 г, сахар — по вкусу.

389. Пирог с яблоками из пресного теста

Муку просеять, добавить сметану, сливочное масло (маргарин), гашеную уксусом питьевую соду, сахар и замесить тесто средней плотности. Яблоки (лучше кислые, типа антоновки) очистить от кожицы, разрезать дольками, обсыпать сахаром. Тесто раскатать, уложить на хорошо смазанный противень, на лист теста уложить рядками яблоки и снова посыпать сверху сахарным песком или ванильным сахаром. Запечь до готовности. Разрезать, пока не остыл.

Тесто — 1 кг, яблоки — 1 кг, сахар — 200 г, специи — по вкусу.

390. Открытый пирог с клубникой

Приготовить сдобное дрожжевое тесто (см. рецепт № 379). Ягоды обмыть, обсушить на дуршлаге, слегка размять, если клубника очень крупная, уложить рядками на раскатанное тесто. Чтобы сырая клубника не растекалась при выпечке, необходимо посыпать ее затиркой из муки, сливочного масла и сахара. Выпекать до готовности теста. Разрезать, когда пирог остынет.

Тесто — 1 кг, клубника — 200–300 г, мука для затирки — 2–3 столовых ложки, сахар до 1 стакана, сливочное масло — 1 столовая ложка.

391. Открытый пирог с черникой

Чернику перебрать, тщательно помыть, обсушить на дуршлаге, не разминать, пересыпать сахарным песком. Сдобное пресное тесто (см. рецепт № 379) раскатать не очень тонко. Положить лист теста на хорошо смазанный жиром противень. На тесто уложить ягоды так, чтобы они покрыли поверхность листа, но не густо. Посыпать сверху затиркой из муки, сливочного масла и сахарного песка, защипать тщательно края, чтобы черника не вытекала. Запечь до готовности. Разрезать, когда пирог остынет.

Тесто — 1 кг, черника — 1,5–2 стакана, сахар по вкусу, но не менее 1,5 стакана, мука — 2 столовых ложки, сливочное масло — 50 г, сахар (на затирку) — 0,5 стакана.

392. Открытый пирог с малиной

Пирог с малиной, как и два предыдущих, можно выпекать и из дрожжевого, и из пресного теста. Важно только, чтобы оно было сдобным. Малину лучше не мыть, иначе она потеряет во многом свой вкус. Если же ягоды очень пыльные, помыть их, окунув в дуршлаге в миску, наполненную водой, но не под струю. Малину не надо разминать. В отличие от черники, малину можно класть и погуще — она не так растекается при выпечке, как черника. На малину надо сыпать сахара поменьше, чем на кислую чернику. Во всем остальном технология та же, что и в рецептах № 390 и № 391.

393. Пирог с творогом

Творог смешать со сливочным маслом, сахарным песком или с ванильным сахаром, мягким изюмом. (Если творог жирный. Если он суховат, комками, его надо пропустить через мясорубку, прежде чем смешать с маслом и остальными ингредиентами). Добавить к творогу пропущенную через мясорубку апельсиновую цедру. Сдобное дрожжевое тесто раскатать не очень тонко, уложить тесто на хорошо смазанный противень, заполнить его творогом, защипать края, соединив решеткой из жгутиков теста. Запечь до готовности. Разрезать пирог теплым.

Тесто — 1 кг, творог жирный — 1 кг, сливочное масло — 50 г, сахар, апельсиновая цедра по вкусу.

394. Пирог с творогом и сухофруктами

Приготовить начинку из сухофруктов: сухофрукты (яблоки, чернослив, курагу, изюм) припустить в небольшом количестве воды, готовую массу (без воды) пропустить через мясорубку, прибавить по вкусу сахарный песок. Сдобное дрожжевое тесто раскатать, уложить на хорошо смазанный жиром противень, накрыть его слоем творога, затем слоем сухофруктов и снова слоем приготовленного творога, тоже пропущенного через мясорубку. Края пирога защипать и соединить жгутиками из теста.

Творог жирный — 1 кг, сухофрукты — 800 г, сахарный песок — 200 г. Если творог нежирный, добавить сливочное масло — 100–150 г.

395. Пирог с творогом из пресного теста

Муку просеять, добавить гашеную уксусом питьевую соду, сливочное масло (маргарин), сметану, сахарный песок, замесить тесто средней плотности. Раскатать тесто высотой в 15–20 мм. Приготовить начинку следующим образом: творог смешать со сметаной, маслом, пропустить 1–2 раза через мясорубку, смешать с сахаром, измельченными апельсиновыми корками, яйцом. Раскатанное тесто положить на смазанный жиром противень, сверху покрыть его слоем приготовленного творога и запекать до готовности, пока творог не зарумянится (можно смазать творог сверху раствором яйца со сладкой водой).

Тесто — 500 г, творог — 1 кг, сметана 200 г, масло — 50–10 г, сахар — 100 г, 1–2 яйца. Можно добавить в творог изюм 100 г.

396. Пирог с вареньем

Пресное сдобное тесто раскатать для пирога. Варенье (малину, клубнику, черную смородину — в основном ягоды) нанести на тесто тонким слоем. Сверху посыпать затиркой из муки и масла (сливочного). Можно накрыть тонким слоем теста, а можно и не накрывать, соединить края пирога жгутиками из теста.

Тесто — 1 кг, варенье по вкусу. Для затирки: мука — 50 г, сливочное масло — 80 г.

397. Пирог с ревенем

Пирог с ревенем можно печь из дрожжевого теста или из пресного теста. Ревень почистить, обмыть, залить крутым кипятком, промыть, затем разрезать на мелкие кусочки, припустить в небольшом количестве воды с сахарным песком, затем протереть через сито. Добавить мягкий изюм. Тесто раскатать, выложить слой протертого ревеня. Можно покрыть очень тонким слоем теста или решеткой из жгутиков теста.

Тесто — 1 кг, ревень — 250–300 г, изюм — 100 г, сахар по вкусу.

398. Пирог с рисом и яйцами

Дрожжевое тесто раскатать. Приготовить начинку: рис отварить до готовности — рассыпчатым (2,5 стакана воды на 1 стакан риса). Отварить яйца вкрутую, размельчить и смешать с рисом, сливочным маслом, сахаром и изюмом. Выложить начинку на лист теста и накрыть вторым, только более тонко раскатанным. Запекать до готовности.

Тесто — 1 кг, рис — 1 стакан, изюм 100 г, 3–4 яйца, сливочное масло — 100 г.

399. Пирог с морковью

Пирог с морковью незаслуженно не популярен в еврейской кухне. Это очень нежное по вкусу изделие. Морковь тщательно почистить и промыть, припустить в молоке. Готовую морковь пропустить через мясорубку с сахаром и апельсиновой цедрой, смешать с крутыми рубленными яйцами и маслом. Тесто тонко раскатать, уложить слой приготовленной моркови и накрыть вторым слоем теста. Выпекать до готовности, пока пирог не зарумянится.

Тесто — 1 кг, морковь — 600 г, сливочное масло — 100 г, 4 яйца, лимонные или апельсиновые корочки — около 20 г, сахар по вкусу.

400. Пирог с зеленым луком и яйцами

Зеленый лук обмыть, выбрать вялые перья, мелко нарезать припустить лук со сливочным маслом и солью. Яйца отварить вкрутую, мелко нарезать и смешать с луком. Дрожжевое тесто тонко раскатать, уложить слой начинки и прикрыть таким же

тонким слоем теста. Выпекать до появления румяной корочки.

Тесто — 1 кг, зеленый лук — 1 кг, 4–5 яиц, сливочное масло — 100 г.

401. Пирог с капустой

Капусту нашинковать, припустить в небольшом количестве воды и жира, посолить, слегка отжать, добавить припущенный мелко нарезанный репчатый лук, прибавить сливочное масло и измельченные круто сваренные яйца, все перемешать. Сдобное дрожжевое тесто раскатать, покрыть приготовленной начинкой и накрыть тонко раскатанным слоем теста. Выпекать до готовности, временами прокалывая сверху пирог, чтобы верхний слой теста не вздулся.

Тесто — 1 кг, свежая капуста — около 1 кг, лук — 150 г, 3–4 яйца, жир — 100 г.

402. Сдоба с какао

Сдобное дрожжевое тесто разделить на небольшие шарики, каждый из них раскатать как можно тоньше. Посыпать смесью какао и сахара (на чайную ложку какао — 3–4 ложки сахара). Свернуть кружочек раскатанного теста рулетиком, сложить его вдвое, разрезать толстый конец (но не до конца) и развернуть его веером. Запекать на смазанном жиром противне до готовности.

Тесто — 1 кг, какао — 3–4 столовые ложки, сахар — 100–120 г.

403. Сдоба с корицей

Корицу измельчить, смешать с сахаром. Дрожжевое сдобное тесто разделить на отдельные булочки, раскатать, посыпать корицей, накрыть вторым слоем теста и выпекать до готовности.

Тесто — 1 кг, корица и сахар по вкусу.

404. Крендель

Сдобное дрожжевое тесто разделить на две части, сформовать в крендели. Первый крендель посыпать изюмом, смешанным с сахаром, сливочным маслом и орехами. Накрыть вторым

кренделем так, чтобы получилось как бы единое изделие. Выпекать до готовности. Посыпать сверху протертыми грецкими орехами.

Тесто — 1 кг, изюм — 200–250 г, сахар — до 1 стакана, орехи — 0,5 стакана, сливочное масло — 100 г. Можно поверх сахара украсить крендель дробленым монпансье.

405. Хворост из пресного теста

Яйца растереть с сахаром, добавить водку, соль, муку и замесить крутое тесто, как на лапшу. Раскатать тесто очень тонко, разрезать лист на полосы. В узкую высокую посуду налить растительное масло и какой-либо жир, дать закипеть (так, чтобы над кастрюлькой была дымка), затем бросать полоски теста по 1–2, поворачивая их, пока не зарумянятся. Вынимать шумовкой и, когда стечет жир, обсыпать сахарной пудрой.

Мука — 1 кг, 6–7 яиц, водка — 50 г, соль — 10 г, сахар — 100 г, растительное масло — 300–400 г, животный жир — 200 г.

406. Хворост из дрожжевого теста

Сдобное дрожжевое тесто замесить как для лапши, раскатать тонкими полосками и жарить во фритюре, как в предыдущем рецепте.

Тесто — 1 кг, растительное масло — 300–400 г, жир — 200 г, сахарная пудра или протертый сахарный песок по вкусу.

407. Ватрушки с творогом

Творог пропустить через мясорубку, смешать со сметаной, мягким изюмом и сахаром. Дрожжевое сдобное тесто разделить на шарики, раскатать, заполнить творогом и придать форму ватрушек. Запечь до готовности.

Тесто — 1 кг, творог — 1 кг, изюм — 100 г, сахар по вкусу.

408. Ватрушки с жареным луком

Репчатый лук нарезать соломкой, поджарить на сливочном масле до золотистого цвета. Сдобное дрожжевое тесто раскатать на отдельные кружочки заполнить их жареным луком и придать

форму ватрушек. Выпекать до готовности.

Тесто — 1 кг, лук — 1 кг, масло — 200 г.

409. Ватрушки с жареной мукой

Муку поджарить в сливочном масле до золотистого цвета. Сдобное дрожжевое тесто разделить на шарики, раскатать их, заполнить жареной мукой, придать им форму ватрушек и запечь до готовности.

Тесто — 1 кг, мука — 200 г, сливочное масло — 50–60 г.

410. Ватрушки с ягодами

Малину или клубнику посыпать сахаром. Тесто разделить на шарики, раскатать их и, заполнив ягодами, придать форму ватрушек. Посыпав сверху затиркой из муки сливочного масла и сахара запечь в духовке до готовности.

Тесто 1 кг, мука (для затирки) — 50 г, сливочное масло — 30 г, сахар и ягоды по вкусу.

411. Пирожки с яблоками

Сдобное дрожжевое тесто разделить на шарики, раскатать их и, заполнив фаршем из яблок (яблоки натереть на крупной терке и смешать с сахаром), придать форму закрытого пирожка. Выпекать на хорошо смазанном противне швом вниз.

Тесто 1 кг, яблоки — 1 кг, сахар для яблок — 500 г. Для затирки мука — 50 г. масло — 30 г, сахар по вкусу. Можно пирожки с яблоками делать и без затирки.

412. Пирожки с сухофруктами

Сухофрукты (яблоки, сливы, изюм, абрикосы, курагу) припустить в небольшом количестве воды с сахаром до готовности. Пропустить затем сухофрукты через мясорубку. Сдобное тесто — дрожжевое или пресное — разделить на шарики, раскатать их, заполнить приготовленными сухофруктами и оформить пирожки. Выпекать на смазанном жиром противне швом вниз до готовности.

Тесто — 1 кг, сухофрукты — 700–800 г, сахар — 200 г.

413. Пирожки с вареньем

Для этих пирожков больше всего подходит густое варенье — джем, ягоды клубники, малины, сливы и т. д. Сдобное дрожжевое тесто разделить на шарики и, не очень тонко раскатав, заполнить вареньем, придать форму пирожка и запечь швом вниз до готовности.

Тесто — 1 кг, варенье по вкусу.

414. Пирожки с рисом

Рис отварить рассыпчатым, смешать со сливочным маслом, сахаром, мягким изюмом, ванильным сахаром. Дрожжевое сдобное тесто разделить на шарики, раскатать, заполнить приготовленной начинкой, оформить пирожком и запечь до готовности швом вниз.

Тесто — 1 кг, рис — 0,5 кг, сахар — 0,5 стакана, изюм — 300 г, сливочное масло — 100 г, ванильный сахар по вкусу.

415. Сдобная хала

В сдобное дрожжевое тесто добавить мягкий изюм и ванильный сахар. Тесто разделить на три части, раскатать их в полосы и заплести как косу, защипав оба конца, смазать халу сверху желтками смешанными с сахаром и измельченными грецкими орехами. Выпекать до готовности.

Тесто — 1 кг, изюм — 150 г, орехи — 100 г, 1 яйцо.

416. Сдобные сухарики

Сдобное дрожжевое тесто разделить на 3–4 части, раскатать на листы, свернуть каждый из них рулетиком, разрезать ломтиками, обмакнуть каждый кусочек в смесь измельченных орехов и ванильного сахара. Уложить их на хорошо смазанный жиром противень и запечь до готовности. Вынуть, уложить на чистый лист бумаги в сухое помещение на 1–2 дня, переворачивая с одного бока на другой. Сложить высушенные сухарики в мешочек (только бумажный). Такие сухарики сохраняются очень долго. Можно сухарики готовить с изюмом или с какао и сахаром.

Тесто 1 кг, орехи, сахар, какао или изюм по вкусу.

417. Ореховые пальчики (нисфингерлех)

Грецкие орехи подсушить, размельчить. Сдобное пресное тесто хорошо вымешать, прибавить мягкий изюм, ванильный сахар, раскатать на тонкие колбаски длиной в мизинец и обкатать их в размельченных орехах. Вынув из духовки (запекать 10–15 минут, поворачивая их с боку на бок), оставить их на чистой бумаге на 1–2 дня.

Тесто, сахар, изюм, орехи по вкусу.

418. Пончики с яблоками

Сдобное дрожжевое тесто (менее плотное, чем на пирожки) разделить на шарики, немного раскатать или размять рукой, заполнить припущенными, смешанными с сахаром, яблоками (кисло-сладкими), защипать края, сформовать круглый шарик и поставить на время на разделочную доску, смазанную жиром (чтобы не прилипли). В узкую высокую кастрюлю налить растительное масло и животный жир, вскипятить и в кипящий раствор опустить пончик, поджарить с обеих сторон до светло-коричневого цвета, вынуть шумовкой, дать стечь жиру, обсыпать сахарной пудрой или тертым сахарным песком.

Тесто — 1 кг, яблоки — 400–500 г, сахар и сахарная пудра — по 150 г, растительное масло — 300 г, животный жир — 150–200 г.

419. Пончики с повидлом

Пончики можно наполнить повидлом, вареньем, сырыми ягодами. Из ягод лучше всего малина, клубника, черная смородина. Ягоды немного размельчить и смешать с сахаром (если готовят пончики со сливами, надо освободить плоды от косточек). В пончики со сливами можно добавить протертый через мясорубку и смешанный с сахаром творог. В остальном технология та же, что в рецепте № 418.

Тесто — 1 кг, ягоды, творог, сахар по вкусу.

420. Печенье сдобное

Муку просеять, смешать со сметаной, размягченным сливочным маслом, маргарином, сахаром, питьевой содой.

Замесить плотное сдобное пресное тесто, раскатать, оформить кружочками печенье, посыпать сверху на каждый ванильный сахар.

Тесто — 1 кг, масло сливочное — 100 г. маргарин — 100 г, растительное масло — 2 столовые ложки, сахар — 100–150 г, питьевая сода 0,5 чайной ложки.

421. Печенье с орехами

К тесту, приготовленному, как в предыдущем рецепте, прибавить 200 г измельченных подсушенных орехов. В остальном способ приготовления остается таким же.

422. Печенье с тмином

Тмин замочить на 15–20 минут, приготовить сдобное тесто, но без сахара, смешать со слегка подсушенным тмином, раскатать на квадратики и запечь до готовности.

423. Печенье с яблоками

Сдобное дрожжевое тесто смешать с натертыми на крупной терке сырыми кисло-сладкими яблоками, протертыми с сахаром и замоченным изюмом, раскатать его толщиной в 3–5 мм, вырезать печенье разной формы, уложить на противень, смазанный жиром, и запечь до готовности. Выпекать 10–12 минут.

Тесто — 1 кг, яблоки — 500 г, сахар по вкусу.

424. Печенье из моркови

Сырую морковь натереть на крупной терке, смешать с сахаром, сливочным маслом и солью, добавить на кончике ножа питьевую соду. Можно добавить к моркови корицу и ванильный сахар. Муку прибавлять до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к стенкам посуды. Вынести тесто в холодное место на 40–50 минут. Готовое тесто раскатать тонким слоем, оформить в виде печенья, выпекать на хорошо смазанном жиром противне 20–25 минут.

Мука — 500 г, сахар — 200 г, масло — 200 г, морковь — 1 кг.

425. Печенье с сухофруктами

Сухофрукты (яблоки, чернослив, изюм, курагу) припустить с сахаром в очень маленьком количестве воды до готовности (можно прибавить и размельченные корки апельсинов). Сдобное дрожжевое тесто очень тонко раскатать, вырезать из листа кружочки, заполнить каждый припущенными сухофруктами и накрыть сверху вторым таким же кружочком теста. Выпекать 10–15 минут.

Тесто — 1 кг, сухофрукты — 250 г, сахар по вкусу.

426. Печенье с творогом

Творог, яйца, сливочное масло, сахар смешать и взбить в миксере. В эту массу всыпать муку, на кончике ножа питьевую соду, гашеную уксусом, и замесить тесто средней плотности. Раскатать, разделить на квадратики. Лист посыпать мукой и выпекать печенье 10–15 минут.

Творог — 250 г, масло — 200 г, мука и сахар — по 1,5 стакана, 1–2 яйца.

427. Печенье из «геркулеса»

«Геркулес» подсушить на сковороде, непрерывно помешивая. Пропустить через мясорубку. Смолотый «геркулес» смешать с сахаром, сливочным маслом, сметаной и яйцом. Соль добавить по вкусу. Из получившегося теста нарезать квадратики, раскатать и выпекать на противне, смазанном маслом, 10–15 минут.

«Геркулес» — 600 г, масло — 100 г, сметана 300 г, 2 яйца, сахар — 150–200 г.

428. Торт из песочного сдобного теста

Сливочное масло растереть с сахаром, прибавить сметану и яичные желтки. Белки взбить, добавить просеянную муку, крахмал и питьевую соду гашеную уксусом. Замесить тесто средней плотности и поставить его на холод на 30–40 минут. Затем раскатать тесто на 4 коржа одинаковой величины и формы. Запечь до готовности. Первый корж смазывают вареньем, второй — покрывают лимоном натертым на терке вместе с цедрой (удалив зерна) и смешанным с сахаром; третий покрывают

сливками взбитыми с сахаром, и накрывают четвертым коржом, который намазывают смесью варенья и измельченных подсушенных орехов. Края коржей заравнивают и также смазывают вареньем и крошками теста.

Масло — 150 г, сахар — 100 г, сметана — 100 г, 3 яйца, мука 200 г, крахмал 30 г, взбитые сливки — 200 г, варенье — 200 г, орехи — 200 г.

429. Бисквитный торт

Взбить в миксере желтки яиц с сахаром. К взбитым яйцам добавить сметану. Взбить отдельно белки с сахаром. Осторожно, чтобы белок не сел, смешать желтки с белками и также осторожно добавить просеянную муку. Замесить тесто, как на оладьи. Вылить готовое тесто в две одинаковые формы. Готовые коржи смазать вареньем и соединить. Вместо варенья можно употребить взбитые сливки.

Бисквитный торт можно испечь из «мацовой» муки. Муку из мацы просеять через сито, из просеянной муки печь торт. Технология та же.

Мука — 1 стакан, 6 яиц, сахар и сметана — по 1 стакану.

430. Маца жареная и печеная

Развести яйцо в молоке, обмакнуть в эту смесь мацу и поджарить на растительном или сливочном масле. Другой способ — мацу смазать сливочным маслом, сверху нанести тонкий слой сладкого творога с изюмом и поставить на 5-10 минут в духовку.

431. Сладкие хремзлех

В муку из мацы добавить молоко и оставить на 30 минут, чтобы маца набухла. Добавить сливочное масло, изюм, сахар, ягоды из варенья, яйца, соль (очень мало). Замесить мягкое тесто, разделать его на лепешечки, поджарить их на сливочном масле и, сложив в сотейник, поставить в духовку на 10–15 минут.

Мука из мацы — 2 стакана, вода или молоко — 1–1,5 стакана, сахар — 0,5 стакана, изюм — 100 г, масло — 50 г, 1–2 яйца, соль, варенье по вкусу.

432. Сдобные сухари (южный вариант)

Сдобное дрожжевое тесто раскатать на отдельные полосы и, разрезав на квадраты, покрыть их размягченным изюмом и мелко нарезанными подсушенными орехами. Сверху покрыть таким же квадратом теста. Запечь до готовности, предварительно смазав сухари с обеих сторон сливочным маслом. Готовые квадратики подсушивают в духовке или в открытом теплом месте.

Можно испечь сухарики проще. В сдобное дрожжевое тесто ввести изюм и подсушенные измельченные орехи. Тесто раскатать на отдельные квадратики и обмакнуть их в растопленное

сливочное масло. Запечь до готовности, затем подсушить в духовке.

Тесто — 500 г, масло — 100 г, изюм и орехи — по 100 г.

Варенья и напитки, компоты, кисели, фрукты

433. Брусничное варенье с яблоками и грушами

Бруснику перебрать, помыть под протечной водой, залить холодной водой и оставить на 12–20 часов. Ягоды обсушить на дуршлаге, пропустить через мясорубку. Смешать с сахаром и поставить варить на маленьком огне. Через 10 минут добавить нарезанные половинками мелкие сладкие яблоки, предварительно удалив косточки и сердцевину. Еще через 10 минут добавить мелкие твердые груши без косточек, но с черенками. Варить 40–45 минут. Минут за 10 до окончания варки добавить разрезанные на 4 части очищенные кислые яблоки, вместо сладких яблок можно употребить райские яблочки с черенками и косточками без плодоножки. Если нет ни того, ни другого, вместо яблок можно употребить нарезанную кубиками морковь. Перед концом варки можно добавить корицу. В еврейской кухне брусничное варенье часто подается к мясу, птице, яичнице.

Брусника — 1 кг, сахар — 1,5 кг, сладкие яблоки — 0,5 кг, кислые яблоки — 0,5 кг, груши — 1 кг.

434. Варенье из вишни

Вишни промыть, обсушить, вынуть косточки, засыпать сахар, добавить четверть стакана воды, варить 45–50 минут на небольшом огне.

Вишня — 1 кг, сахар — 1 кг.

435. Варенье из клубники

Клубнику промыть под проточной водой, засыпать сахаром и дать постоять несколько часов. Варить на небольшом огне 45–50 минут.

Клубника — 1 кг, сахар — 1 кг.

436. Варенье из малины

Малину перебрать, промыть под проточной водой, засыпать сахаром и оставить на 4–5 часов. Варить на маленьком огне, встряхивая таз, но не помешивая. Варить 45–50 минут.

Малина — 1 кг, сахар — 1 кг.

437. Варенье из черники

Чернику перебрать, промыть, прибавить сахар и 0,5 стакана воды, варить 30 минут.

Черника — 1 кг, сахар 800 г.

438. Варенье из крыжовника

Крыжовник перебрать, обмыть, обрезать хвостики, еще раз обмыть. 1 кг сахара растворить в одном-двух стаканах воды. Сахар вскипятить и залить им крыжовник. Оставить на 24 часа. Затем слить с крыжовника воду и снова вскипятить. Снова залить крыжовник этим сиропом. На третий день варить варенье 25–30 минут до тех пор, пока крыжовник и жидкость не станут красноватого цвета.

Крыжовник — 1 кг, сахар — 1 кг.

439. Варенье из черники и красной смородины

Красную смородину освободить от веточек, прибавить перебранную чернику, обмыть, насыпать сахар и варить 45–50 минут.

Черника — 1 кг, красная смородина — 0,5 кг, сахар — 1,6 кг.

440. Варенье из черники и крыжовника

Чернику и крыжовник подготовить, как в предыдущем рецепте, обмыть, засыпать сахаром и варить 55 минут.

Черника — 1 кг, крыжовник — 0,5 кг, сахар — 1,1 кг.

441. Варенье из малины и красной смородины

Малину и красную смородину подготовить, как в рецептах № № 436 и 439, добавить сахар и варить минут 40.

Малина — 1 кг, красная смородина 0,5 кг, сахар — 1,5 кг.

442. Варенье из красной смородины

Красную смородину освободить от веточек, перебрать, обмыть, прибавить сахар и варить минут 45.

Красная смородина — 1 кг, сахар 1 кг.

443. Варенье из сока красной смородины

Красную смородину обмыть, пропустить через соковыжималку. Сок смешать с равным количеством сахара. Варить минут 30 на медленном огне. Можно смесь сока красной смородины и сахара не варить, а хорошо перемешать и поставить в стерильной посуде в холодное место. Через некоторое время смесь застынет в желеобразную массу.

Сок — 1 л, сахар — 1 кг.

444. Варенье из черной смородины

Черную смородину перебрать, обмыть и засыпать сахаром, добавить четверть стакана воды и варить 30–40 минут.

Черная смородина — 1 кг, сахар — 1 кг.

445. Варенье из черной смородины и малины

Черную смородину освободить от веточек. Промыть черную смородину и малину, добавить сахар и варить 45–50 минут, не пытаясь сохранить ягоды целыми.

Черная смородина — 1 кг малина — 1 кг, сахар — 1,5 кг, вода 0,5 стакана.

446. Варенье из слив

Мелкие сливы можно варить с косточками. Сахар растворить в одном стакане воды, вскипятить и залить сливы горячим сиропом. Варить 45–50 минут. Если сливы крупные, лучше разрезать их на две половинки и вынуть косточки. Засыпать сахаром и оставить на 1 день. На следующий день раствор сахара слить и, снова прокипятив, залить им сливы. Так повторить 2 раза, затем варить минут 30 на небольшом огне.

Сливы — 1 кг, сахар — 1 кг, вода — 1 стакан.

447. Варенье из алычи

Варенье из алычи часто употребляется в хозяйстве: для пирогов, пирожков, тортов.

Алычу можно варить с косточками. Плоды обмыть, наколоть

ягоды вилочкой. 1 кг сахара развести в воде, залить им алычу после того, как сироп закипит. На следующий день сироп слить, прокипятить и снова залить им ягоды. На третий день алычу варить 45–50 минут до тех пор, пока плоды не станут прозрачными.

Можно варить алычу без косточек — разрезать плоды наполовину, вынуть косточки, добавить воды и варить, помешивая, пока не образуется однородная масса.

Алыча — 1 кг, сахар — 1,2 кг, вода — 0,5 стакана.

448. Варенье из рябины

Рябину освободить от веточек, промыть, залить холодной водой и оставить в воде на 24 часа.

Ягоды рябины смешать с сахаром, добавить 0,5 стакана воды, варить на медленном огне 50–55 минут. Готовое варенье несколько горчит, что, впрочем, придает ему очень пикантный вкус. Ягоды рябины можно пропустить и через мясорубку, добавить сахар и варить до готовности, но при этом варенье горчит намного больше.

Рябина — 1 кг, сахар — 1,5 кг.

449. Варенье из клюквы

Клюкву (1 кг) промыть, добавить 1 кг сахара 0,5 стакана воды и варить 50–60 минут. При варке клюквы можно добавить 0,5 кг сладких яблок или груш.

450. Варенье из яблок

Для варенья из яблок берут неспелый Белый налив. Яблоки помыть, вынуть сердцевину, нарезать тонкими пластинами, залить горячим сиропом. Варить на следующий день до тех пор, пока дольки яблок не станут прозрачными.

Яблоки — 1 кг, сахар — 1 кг.

451. Варенье из райских яблок

Райские яблоки обмыть, наколоть вилкой, засыпать сахарным песком. На следующие сутки сахар вместе с выделившимся соком

яблок переварить и залить яблоки горячим сиропом, так повторить еще 2 раза. Затем варить на малом огне 30–40 минут, пока яблоки не станут прозрачными.

Яблоки — 1 кг, сахар 1 кг.

452. Варенье из корок апельсинов и лимонов (померанцен)

Сухие апельсиновые и лимонные корки замочить на 10–12 часов. Когда они набухнут, осторожно срезать внутреннюю белую поверхность. Приготовить сироп: на 600 г воды 1,3 кг сахара. Залить корки горячим сиропом и оставить на 1–2 дня. Затем варить до тех пор, пока почти не выпарится сироп. Корки вынуть и разложить на блюде, пока не подсохнут, а затем сложить горкой.

Можно добавить к концу варки имбирь.

Корки — 600 г, сахар — 1,3 кг.

453. Плецлех

Плецлех готовятся из красной и черной смородины. Иногда добавляют крыжовник. Ягоды почистить, обмыть, сложить все вместе и засыпать сахаром, добавив 2–3 ложки воды. Долго варить на малом огне на пламярассекателе до тех пор, пока полностью не выпарится жидкость. После этого варят, непрерывно помешивая, пока не образуется очень плотная масса, которую еле удается поворачивать ложкой.

Разделочную доску сбрызнуть водой и посыпать сахарным песком. Уложить на нее полученную массу, разровнять ее мокрой ложкой или мокрой каталкой так, чтобы высота слоя была не более 3–5 мм. Оставить на 1–2 дня, а затем разрезать ромбиками и посыпать сверху сахарным песком (если надо, и снизу). Снова оставить сушиться на 1–2 дня. Сложить в стерильную стеклянную банку, закрыв ее вощеной бумагой. В банке сахар от сока плецлех плавится. После того, как плецлех полежат 2–3 недели, они приобретают очень приятный освежающий кисло-сладкий вкус.

Красная смородина — 1 кг, черная смородина — 1 кг, сахар — 1,5 кг.

454. Варенье из абрикосов

Крупные абрикосы обмыть, разрезать на половинки, вынуть

косточки и заливать сиропом 2–3 раза. На четвертый день варить 30–40 минут.

Абрикосы — 1 кг, сахар — 1 кг.

455. Чернослив с орехами

Чернослив обмыть и запарить горячей водой. Когда он станет мягче, осторожно вынуть косточки. Это отверстие заполнить очищенным грецким орехом. Закрыть так, чтобы орех не выпал, уложить чернослив в один ряд, залить сиропом и варить 45–50 минут. Готовый чернослив подается к чаю как варенье.

Чернослив — 1 кг, орехи — 300 г, сахар — 1 кг.

456. Мед

Мед — очень популярный в еврейской кухне напиток. Подается в праздничные дни.

К 200 г хмеля прибавить 8 л воды и кипятить до тех пор, пока не выкипят 2 л воды. Затем добавить 3 кг сахара, 0,5 кг меда, 100 г дрожжей и поставить в прохладное место на 2–3 недели. Затем процедить, разлить по бутылкам и закрыть пробками.

457. Напиток из апельсиновых корок

Корки от четырех апельсинов поместить в трехлитровую банку, залить 1,5 л кипяченой воды и добавить 1 столовую ложку лимонной кислоты. Все это оставить на 24 часа. На следующий день апельсиновые корки пропустить через мясорубку добавить 1,5 л воды и 500 г сахарного песка. Поставить снова на 24 часа, затем процедить и разлить по бутылкам. Апельсиновый напиток готов.

458. Наливки

Наливки применяются в еврейской кухне довольно часто. Готовят наливки следующим образом: ягоды (клубника, вишня, малина, черная и красная смородина, сливы, рябина) промыть, обдать кипятком, приготовить чистые бутыли, засыпать ягоды до самого горлышка и засыпать сахаром так, чтобы воздух не проникал к ягодам. Постепенно ягоды выпускают сок и садятся, и все время надо добавлять сахар, чтобы ягоды были плотно покрыты сахаром. Через 2–3 месяца уровень сока больше не поднимается, тогда содержимое бутылки надо процедить, разлить по бутылкам и закрыть пробкой. Если к 400 г сока прибавить 50 г спирта или 100 г водки, тогда наливка может стоять годами.

Надо отметить, что для наливки из вишни, сливы и алычи из ягод надо извлечь косточки. Для улучшения вкуса можно готовить «букеты» из наливок, смешивая ароматный сок малины, клубники, вишни, земляники с соком черной смородины, красной смородины: прибавление к разным наливкам сока черной

смородины продлевает срок их годности.

Наливка из рябины слегка горчит, что не ухудшает ее вкуса. Наливка из черники имеет интенсивный черный цвет.

459. Мед с пряностями

В глубокую кастрюлю поместить мед и залить его водой, растворить мед в воде на малом огне, затем добавить имбирь, корицу и перец горошком. Прокипятить 6–8 минут, а затем охладить и в охлажденную смесь добавить дрожжи. Оставить на 15–20 часов, после чего разлить напиток по бутылкам и закрыть пробкой. Держать его в холодном месте, через 15–20 дней напиток готов к употреблению.

Мед 1 кг, вода — 5 л, дрожжи — 100 г, пряности по вкусу.

Компоты

В еврейской кухне чаще всего после второго блюда подают чай со сладостями. Компоты и кисели приготавливаются довольно редко, но наиболее употребителен компот из сухофруктов.

460. Компот из сухофруктов

Сухофрукты (сушеные яблоки, груши, чернослив, изюм, абрикосы, сушеные вишни) хорошо промыть, залить водой, варить на малом огне при закрытой крышке, добавив сахар. Варить не более 30–40 минут. Затем поставить в прохладное место и дать настояться в течение 20–24 часов.

Сухофрукты — 1 кг, сахар по вкусу.

461. Компоты из свежих ягод

Компоты из свежих ягод приготавливают в летнее и осеннее время (из вишни, малины, клубники, черной и красной смородины). Ягоды помыть, освободить от плодоножек, приготовить сироп и положить туда ягоды. Варить 15–20 минут. Можно варить и другим способом: ягоды выжать, сок отдельно поместить в стеклянную банку, выжимки варить с сахаром, прибавив воду. Перед подачей влить в готовый компот сырой сок ягод. Очень вкусный компот получается при варке алычи.

Ягоды — 1 кг, сахар по вкусу.

Кисели

Кисели готовят из любых ягод, яблок, груш. Желатин развести в холодной воде. Ягоды или плоды варить, как в предыдущем рецепте, перед концом варки ввести растворенный желатин в кипящий компот, размешать и сразу снять с огня (при кипении кисель становится жидким). Надо помнить, что желатин изменяет вкус: уменьшается и кислота, и сладость киселя. Поэтому надо закладывать сахар и кислоту больше нормы.

462. Клюквенный кисель

Клюквенный кисель — самый любимый и наиболее употребляемый в еврейской кухне.

Клюкву промыть, выжать сок, выжимки сварить с сахаром, добавив воды. Перед концом варки ввести растворенный в холодном клюквенном соке желатин. Довести до кипения и сразу снять с огня.

Клюква — 1 кг, сахар по вкусу.

463. Клюквенный морс

Клюквенный морс готовят так же, как и кисель из клюквы, не добавляя желатин.

464. Лимонный напиток

Выжать из лимона сок, вскипятить воду, смешать с лимонным соком, добавить сахар по вкусу.

Вода 1 л, сок одного лимона сахар по вкусу.

465. Яблочный напиток

Яблоки обмыть, вынуть сердцевину и семечки, потушить в духовке. Размягченные яблоки протереть через сито, добавить кипяченую воду и сахар по вкусу. Яблоки должны быть кислые или кисло-сладкие.

Яблоки — 500 г, вода — 1,5–2 л, сахар по вкусу.

466. Взбитые яблоки

Яблочное пюре, приготовленное, как в рецепте № 465 смешать с белком яиц и сахарным песком. Взбить в миксере. Получается очень пышная масса которую можно подавать со взбитыми сливками или с вареньем к чаю.

Яблочное пюре — 1 стакан, 1–2 яичных белка, сахарный песок — 6–8 ложек.

467. Взбитые ягоды с молоком

Свежие ягоды (клубника, малина, земляника, ежевика) промыть, обсушить на сите, добавить сахар, белок яйца и взбить в миксере. Получается нежно-розовая или интенсивно-красная воздушная масса очень приятного вкуса. Подавать с холодным молоком на десерт.

Ягоды — 1 стакан, 1–2 белка, сахарный песок — 6 чайных ложек.

На десерт также подают печеные яблоки, яблоки в тесте и сырые фрукты.

468. Яблоки с сахаром

Яблоко вымыть, срезать верхушку, острым ножом выбрать сердцевину и семена, полученное углубление заполнить сахарным песком, поставить в духовку на посыпанный сухарями лист и запекать до готовности.

Можно вместо сахара наполнить яблоки вареньем.

В зависимости от величины яблоки заполняются 1–2 ложечками сахара или варенья. Вместо варенья можно вложить мед в том же количестве.

469. Яблоки в тесте

Кислые яблоки обмыть, выбрать сердцевину и семена, нарезать тонкими полукружочками. Приготовить тесто, как на блинчики, обмакнуть каждый кружочек яблока в тесто и жарить на сливочном масле. При подаче посыпать сахарным песком или полить вареньем.

Соотношение мер и весов

1. Мука пшеничная. Стакан 250 см^3 — 160 гр. Столовая ложка — 25 гр. Чайная ложка — 10 гр.

2. Мука картофельная. Стакан 250 см^3 — 200 гр. Столовая ложка — 30 гр. Чайная ложка — 10 гр.

3. Сухари молотые. Стакан 250 см^3 — 125 гр. Столовая ложка — 15 гр. Чайная ложка — 5 гр.

4. Крупа гречневая. Стакан 250 см^3 — 210 гр. Столовая ложка — 25 гр. Чайная ложка — 7 гр.

5. Крупа «геркулес». Стакан 250 см^3 — 90 гр. Столовая ложка — 12 гр. Чайная ложка — 6 гр.

6. Крупа манная. Стакан 250 см^3 — 200 гр. Столовая ложка — 25 гр. Чайная ложка — 8 гр.

7. Крупа перловая. Стакан 250 см^3 — 230 гр. Столовая ложка — 25 гр. Чайная ложка — 8 гр.

8. Крупа ячневая. Стакан 250 см^3 — 180 гр. Столовая ложка — 20 гр. Чайная ложка — 7 гр.

9. Пшено. Стакан 250 см^3 — 220 гр. Столовая ложка — 25 гр. Чайная ложка — 8 гр.

10. Рис. Стакан 250 см^3 — 230 гр. Столовая ложка — 25 гр. Чайная ложка — 9 гр.

11. Фасоль. Стакан 250 см^3 — 220 гр. Столовая ложка — 30 гр. Чайная ложка — 10 гр.

12. Горох лущеный. Стакан 250 см^3 — 230 гр. Столовая ложка — 25 гр. Чайная ложка — 10 гр.

13. Толокно. Стакан 250 см^3 — 140 гр. Столовая ложка — 22 гр. Чайная ложка — 8 гр.

14. Саго. Стакан 250 см^3 — 180 гр. Столовая ложка — 20 гр. Чайная ложка — 7 гр.

15. Кукурузная мука. Стакан 250 см^3 — 160 гр. Столовая ложка — 30 гр. Чайная ложка — 10 гр.

16. Хлопья кукурузные. Стакан 250 см^3 — 50 гр. Столовая ложка — 7 гр. Чайная ложка — 2 гр.

17. Мак. Стакан 250 см^3 — 160 гр. Столовая ложка — 18 гр. Чайная ложка — 5 гр.

18. Масло топленое. Стакан 250 см^3 — 245 гр. Столовая ложка — 20 гр. Чайная ложка — 5 гр.

19. Масло растительное. Стакан 250 см^3 — 240 гр. Столовая ложка — 17 гр. Чайная ложка — 5 гр.

20. Маргарин растопленный. Стакан 250 см^3 — 230 гр. Столовая ложка — 15 гр. Чайная ложка — 4 гр.

21. Сметана. Стакан 250 см^3 — 250 гр. Столовая ложка — 25

гр. Чайная ложка — 10 гр.

22. Сливки. Стакан 250 см³ — 250 гр. Столовая ложка — 14 гр. Чайная ложка — 5 гр.

23. Молоко цельное. Стакан 250 см³ — 255 гр. Столовая ложка — 18 гр. Чайная ложка — 5 гр.

24. Молоко сгущенное. Столовая ложка — 30 гр. Чайная ложка — 12 гр.

25. Молоко сухое. Стакан 250 см³ — 120 гр. Столовая ложка — 20 гр. Чайная ложка — 5 гр.

26. Сахарный песок. Стакан 250 см³ — 230 гр. Столовая ложка — 25 гр. Чайная ложка — 10 гр.

27. Сахарная пудра. Стакан 250 см³ — 180 гр. Столовая ложка — 23 гр. Чайная ложка — 10 гр.

28. Сахар пиленый. Стакан 250 см³ — 200 гр.

29. Сахарный сироп. Столовая ложка — 10 гр. Чайная ложка — 5 гр.

30. Соль. Стакан 250 см³ — 225 гр. Столовая ложка — 30 гр. Чайная ложка — 10 гр.

31. Раствор соли. Столовая ложка — 10 гр. Чайная ложка — 5 гр.

32. Уксус. Столовая ложка — 15 гр. Чайная ложка — 5 гр.

33. Сода питьевая. Столовая ложка — 28 гр. Чайная ложка — 12 гр.

34. Перец молотый. Чайная ложка — 5 гр.

35. Кофе молотый. Столовая ложка — 20 гр. Чайная ложка — 7 гр.

36. Корица молотая. Столовая ложка — 20 гр. Чайная ложка — 8 гр.

37. Желатин в порошке. Столовая ложка — 15 гр. Чайная ложка — 5 гр.

38. Порошок какао. Столовая ложка — 25 гр. Чайная ложка — 9 гр.

39. Варенье. Стакан 250 см³ — 330 гр. Столовая ложка — 50 гр. Чайная ложка — 17 гр.

40. Мед.

41. Мед искусственный.

42. Изюм. Стакан 250 см³ — 190 гр. Столовая ложка — 25 гр. Чайная ложка — 7 гр.

43. Кислота лимонная крист. Столовая ложка — 25 гр. Чайная ложка — 8 гр.

44. Пюре ягодное. Стакан 250 см³ — 350 гр. Столовая ложка — 50 гр. Чайная ложка — 17 гр.

45. Орех фундук (ядро). Стакан 250 см³ — 170 гр. Столовая ложка — 30 гр. Чайная ложка — 10 гр.

46. Арахис очищенный. Стакан 250 см³ — 175 гр. Столовая ложка — 25 гр. Чайная ложка — 8 гр.

47. Миндаль (ядро). Стакан 250 см³ — 160 гр. Столовая ложка — 30 гр. Чайная ложка — 10 гр.

48. Морковь средняя. 1 шт. — 75 гр.

49. Картофель средний. 1 шт. — 100 гр.

50. Лук средний. 1 шт. — 75 гр.

51. Огурец средний. 1 шт. — 100 гр.

52. Петрушка. 1 шт. — 50 гр.

53. Свекла средняя.

54. Помидор средний.

55. Томат-паста. Столовая ложка — 44 гр. Чайная ложка — 20 гр.

56. Вишня свежая. Стакан 250 см³ — 190 гр. Столовая ложка — 30 гр.

57. Клубника свежая. Стакан 250 см³ — 150 гр. Столовая ложка — 25 гр.

58. Малина свежая. Стакан 250 см³ — 140 гр. Столовая ложка — 20 гр.

59. Ликер. Столовая ложка — 20 гр. Чайная ложка — 7 гр.

60. Вода. Стакан 250 см³ — 250 гр. Столовая ложка — 18 гр. Чайная ложка — 5 гр.

61. Черная смородина. Стакан 250 см³ — 180 гр. Столовая ложка — 30 гр.

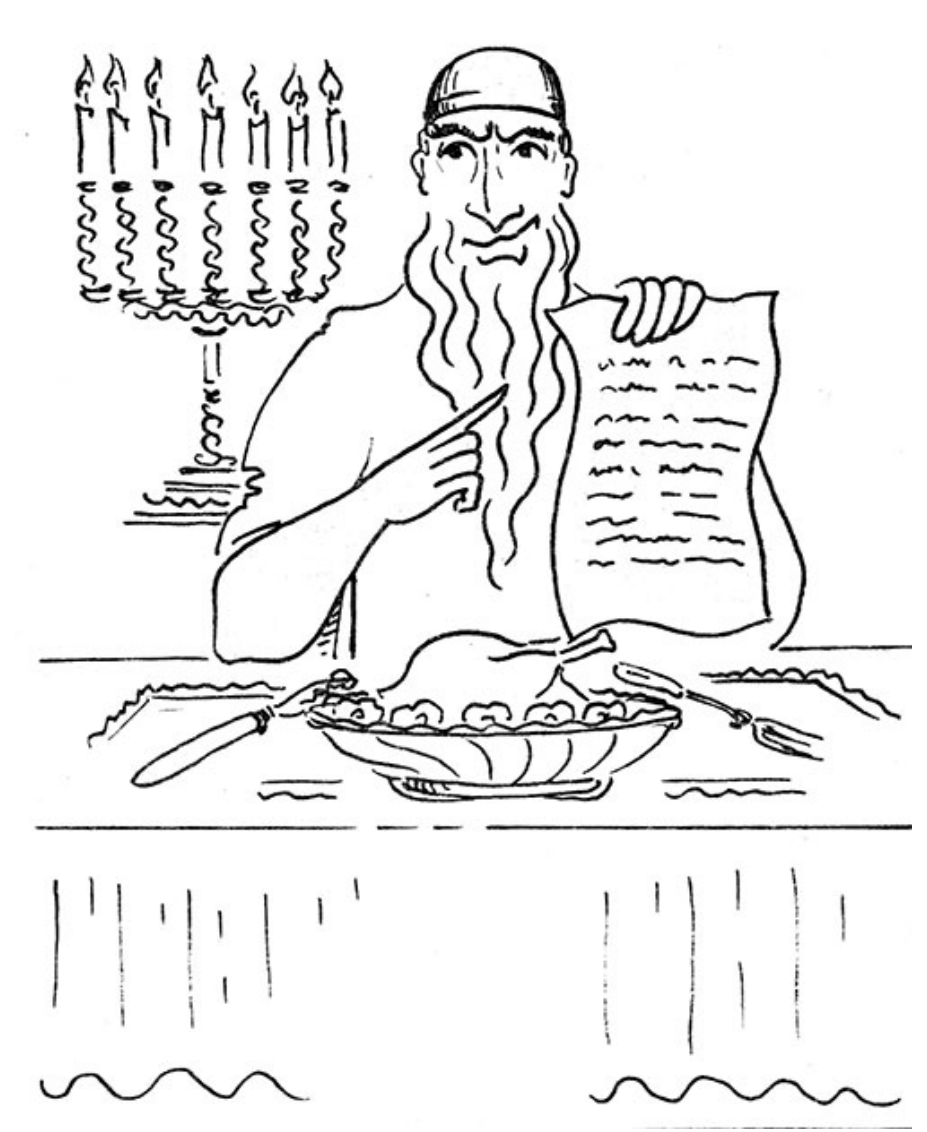
62. Яйцо без скорлупы. 1 шт. — 43 гр.

63. Белок яйца. 1 шт. — 23 гр.

64. Желток яйца. 1 шт. — 20 гр.

** в книге это была таблица. Чтобы уйти от картинки плохого качества на плохой бумаге, пришлось переделать ее в список.*

Полезные советы



1. Если вы хотите взбить яичные белки, то их надо тщательно отделить от желтков, охладить в холодильнике около часа, взбивать в абсолютно сухой посуде. Правильно взбитый белок не должен стекать с кончика ножа. Если вы хотите, чтобы белок был очень белым, — всыпьте в конце взбивания немного лимонной кислоты: на 1 стакан белка лимонной кислоты на кончике ножа.

2. Чтобы яйцо с трещиной не вытекло во время варки, надо подсолить воду, в которой оно будет вариться.

3. Овощи, как известно, являются источником витаминов, микроэлементов и балластных веществ, но чтобы все это сохранить при их приготовлении, надо знать правила варки. Варить овощи надо целыми клубнями, под закрытой крышкой, класть в горячую воду. Дав 10–15 минут воде покипеть воду отливают и, накрыв крышкой кастрюлю, дают овощам «дойти».

Если отвариваете очищенные овощи особенно картофель, то воду, в которой он варится, не выливайте, а употребите для супов, соусов, или варите на этом овощном отваре вегетарианские супы. Дело в том, что при варке в воду из овощей выделяются очень ценные минеральные вещества и витамины.

4. Когда готовите винегрет разрежьте сначала свеклу и залейте ее растительным маслом, теперь можете резать все остальные овощи и они не закрасятся красным свекольным соком — винегрет приобретет аппетитную «разноцветную» окраску.

Если готовите для салата свежий редис, не выбрасывайте его ботву, но, тщательно ее промыв, нарежьте в салат. Она имеет вкус и аромат редиса и весь его витаминный состав.

5. Овощи для винегрета лучше варить в кожуре, тогда они лучше сохраняют витамины и вкус.

6. Когда будете варить свеклу, лучше солить ее позднее, шинкуя. Так она будет вкуснее.

7. В цветной капусте часто встречаются капустные черви. Опустите вилок капусты в подкисленную уксусом воду, черви незамедлительно всплывут сами.

8. Не солите салат заранее, а только перед подачей на стол, иначе овощи пустят сок и салат будет иметь некрасивый вид.

9. Перед тем, как жарить лук, спассеруйте его в муке, тогда он не будет пригорать.

10. Чтобы картофель был вкуснее, варите его с чесноком и луком.

11. Чтобы тертый сырой картофель не темнел, надо отлить образовавшийся сок и добавить такое же количество горячего молока, к тому же и оладьи будут значительнее вкуснее.

12. Летний холодный свекольник лучше готовить из молодой сырой свеклы: свеклу почистить, обмыть, натереть на мелкой терке и залить холодной кипяченой водой. Теперь заправлять его, как обычно, сметаной, зеленью и яйцом.

13. Вместо уксуса или лимонной кислоты можно подкислить свежие щи или ботвинью ревенем или щавелем в виде отвара или пюре.

14. Не кладите томат-пасту в рассольник или кислые щи, это только ухудшит их вкус.

15. Овощи, которые вы готовите для супа (морковь, лук,

петрушку, сельдерей и т. д.), сначала пожарьте (без жира) на сковороде, помешивая, чтобы не пригорели, и только затем закладывайте в супы. Суп будет вкуснее, а цвет его — приятнее.

16. Если в мясном бульоне образовался брез (накипь), снимите его ложкой, но не выбрасывайте — это жир и свернувшиеся ценные белки. Употребите его позднее для тушения мяса, овощей.

17. Зелень петрушки и укропа кипятить в супе нельзя, их подают к супу, когда он уже разлит по тарелкам.

18. Если суп получился мутным, особенно от жирной курицы, то нужно его немного охладить, отдельно в стакане несколькими ложками охлажденного супа развести яйцо и ввести осторожно полученную жидкость, постоянно помешивая, в суп. Он должен стать прозрачным.

19. Если суп пересолен, то сделайте из марли мешочек (каждая хозяйка должна иметь его в запасе). Заполните мешочек вареной или сырой крупой (рис, перловка), опустите в кастрюлю и поварите минут 20–25.

20. Если вы готовите рыбный суп, посолите его сразу. Если мясной или, тем более, куриный посолите их за 20–30 минут до снятия с огня. Помните: недосол — на стол, пересол — под стол.

21. Какие бы рыбные блюда ни готовили, старайтесь готовить из рыбы разных сортов — и котлеты, и суп будут вкуснее.

22. Рыбные котлеты будут вкуснее, если прибавить к рыбному фаршу творог. На 1 кг рыбы — 200 г творога. Тогда не надо булки, только лук и яйцо. Можно панировать в сухарях или в муке.

23. Вместо соли можно в рыбные котлеты прибавить вымоченную сельдь.

24. Если вы употребляете кальмары рекомендуем к вышеназванной котлете добавить пропущенную через мясорубку тушку кальмара. Получаются очень вкусные и очень полезные котлеты.

25. Для заливной рыбы не потребуется желатин если чешую рыбы промыть и варить ее в марлевом мешочке 1–2 часа на маленьком огне, а затем в этом отваре, предварительно процедив его, варить рыбу.

26. Если вы хотите оставить мясо холодным, то лучше не в вареном виде, а в жареном. Так меньше опасность, что мясо испортится.

27. Мясные котлеты, так же, как и рыбные, лучше готовить из разных сортов мяса. Панируйте их сначала во взбитых яйцах, а затем в сухарях, этим вы обогатите их вкус. То же самое проделать с отбивными из мяса и дичи.

28. Покупая курицу, мясо или рыбу, приготовьте ее перед закладкой в морозильник так, будто вам надо ее сразу готовить и разделите на такие порции, которые необходимы для одноразового приготовления. Заложите их в отдельные полиэтиленовые пакеты. Это позволит значительно сэкономить время — не размораживая мясо, рыбу или курицу прямо закладывать в кастрюли. При этом гораздо больше сохраняются соки и вкусовые качества продуктов.

29. Мясо солить не сразу, иначе оно становится жестким. Чтобы мясо выглядело красивее, его нарезают поперек волокон.

30. Мясо старого животного лучше употребить для супа, молодого для жаренья или тушения. Вареное мясо перемолоть и употребить для блинчиков суфле, фаршей.

31. Курицу, мясо сначала натереть солью, затем смазать жиром и лишь потом запекать или жарить — тогда блюдо равномерно зарумянится.

32. Рекомендуется в котлетную массу ввести сырую капусту, пропущенную через мясорубку, из расчета 2:1. Прибавить яйцо, репчатый лук (без булки), запанировать в сухарях или в муке из мацы, жарить до готовности, затем потушить под закрытой крышкой.

33. Мясо телятины, цыплята показаны только молодым, для пожилых эти продукты вредны, как и очень жирное мясо.

34. Так же вредны для пожилых людей субпродукты: язык, легкие, сердце, почки, печень, вымя.

35. Дрожжи можно надолго сохранить, если их заморозить в морозильнике и не вынимать до употребления. Размороженные дрожжи, если их сейчас же не употребить, неактивны.

36. Дрожжи на всхожесть проверяют так. Дрожжи поместить в теплую воду, добавить сахар и поставить в теплое место. Если через некоторое время (30–40 минут) дрожжи начнут пениться, увеличиваться в объеме, значит, они активные, живые. Если нет, их можно выбросить или сделать из них дрожжевой напиток.

37. Если тесто при выпечке пригорает сверху, надо его накрыть промасленной бумагой, если снизу — под лист с тестом довольно густо насыпать поваренной соли.

38. Чтобы тесто подольше не черствело, при замесе рекомендуется прибавить творог из расчета 250 г на 1 кг муки.

39. Чем больше в тесто закладывается жира (маргарин, масло сливочное, сметана), тем больше надо вводить дрожжей.

40. Сода делает тесто темным.

41. Чтобы бисквит был более рассыпчатым, надо добавить в тесто крахмал.

42. Черствый хлеб, булка станут мягкими на время, если

оставить их в духовке на 10–15 минут.

43. Черствый хлеб, булку можно употребить с пользой: замочить в молоке, пропустить через мясорубку, добавить яйцо и испечь оладьи; добавив муки, приготовить тесто с содой или дрожжами и выпекать, когда тесто подойдет, приготовить хлебный квас, хлебный суп, хлебный торт со сливками.

44. Компот будет вкуснее и ароматнее, если в него добавить апельсиновые или лимонные корки.

45. Если вы варите кисель из свежих ягод, рекомендуется ягоды выжать. Выжимки сварить с сахаром и крахмалом (крахмал предварительно замочить в холодной воде, а затем, размешав, влить в кипящий компот). Кипятить 1–2 минуты и сразу снять. Чем больше вы будете кипятить, тем жиже будет кисель. В готовый, несколько охлажденный кисель вливают выжатый сырой сок ягод. Такой способ сохраняет витамины.

46. Если молоко при кипячении свернулось, его можно еще использовать. Отожмите слегка его через марлевый мешочек и вы получите очень вкусный, нежный творожок, а сыворотку используйте для молочных супов или замесите на ней оладьи или пироги.

47. Если вам нужен свежий творог для ребенка, влейте в кипящее молоко кефир (на 1 литр молока — 1 бутылку кефира) и, процедив свернувшееся молоко, также получите прекрасный свежий творог.

48. У вас осталась вчерашняя каша, которую уже никто не ест. Добавьте в нее яйцо, немного муки, соду и выпекайте из любой каши очень вкусные оладьи.

49. Когда вы варите молочную кашу, посолите молоко или воду раньше, чем заложите крупу.

50. Чтобы сохранить лимон, можно нарезать его дольками и засыпать сахаром, или лимон в цедре залить холодной водой (но в этом случае надо почаще менять воду).

51. Чтобы в крупе не завелись вредители, заложите в каждую банку 3–4 зубчика чеснока.

notes

Примечания

1

Мацу и муку из мацы можно приобрести в синагоге (прим. ред.).

2

Льозон яйцо, разведенное в молоке.